

发酵浓缩窖香串蒸液在白酒生产中的应用

杜 岗,宋 柯

(四川天府名优酒研究中心,四川 温江 611130)

摘 要: 发酵浓缩窖香串蒸液是通过生物柱发酵而成,用于白酒生产,从根本上提高酒精串蒸酒及粮食酒的质量。通过酒精串蒸,使串蒸酒各种微量成分达到 60~80 种,丰富酒的口感。可用于丢糟串蒸工艺、面糟串香工艺和粮糟串蒸工艺。(晓)

关键词: 白酒; 串蒸液; 应用

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2004)06-0114-02

Application of Fermented Condensed Pit-flavor Cross-steaming Liquid in Liquor Production

DU Gang and SONG Ke

(Sichuan Tianfu Famous Liquor Research Center, Wenjiang, Sichuan 611130, China)

Abstract: Fermented condensed pit-flavor cross-steaming liquid was produced by biological fermentation and it was used in liquor production to improve the quality of alcohol-cross-steaming liquor and grain liquor. Through cross-steaming of alcohol, 60~80 kinds of microconstituents were finally developed in liquor to perfect liquor taste. The liquid could be used in cross-steaming of waste distiller's grains, cross-steaming of surface fermented grains and cross-steaming of fermented grains. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor; fermented condensed pit-flavor cross-steaming liquid; application

发酵浓缩窖香串蒸液是四川省天府名优酒研究中心、四川省天府酒厂经多次实验,潜心研制通过生物柱发酵而成的新产品。该产品很大程度上弥补了糟醅质量不好,烤出的酒浓香不突出、香味不协调、口感较差、贮存转化慢等弊端。从根本上提高了酒精串蒸酒及粮食酒的质量,主要是把发酵过程中的骨架成分和复杂成分通过酒精串蒸,使串蒸酒各种微量成分达到 60~80 种,口感变得醇和浓厚,糟香、窖香浓郁,粮香协调,自然感强,使之成为调制中低档白酒的理想基酒。

1 丢糟串蒸工艺

1.1 配方

根据甑口的大小计算投入优质食用酒精量。酒精量(以甑口立方数计)按 1:150~200 添加,串蒸液(以 95 %酒精量计)按 100:18.5 添加。

1.2 操作步骤

1.2.1 按照甑口大小计算需耗用酒糟数量,将糟醅运送至甑边,用铁铲压紧。

1.2.2 用支撑架将甑算垫高 50~70 cm。

1.2.3 将底锅用清洁水清洗干净后加水至锅边,放好支撑架及甑算板。

1.2.4 将 95 度食用酒精按比例添加到底锅中,按酒精加入量添加串蒸液。

1.2.5 用铁铲轻撒匀铺一层丢糟后将甑算板盖严,防止酒精及串蒸液挥发。

1.2.6 将蒸汽压力调整至 0.05~0.2 MPa,将底锅水烧开,再将压力

调至 0.02~0.06 MPa。

1.2.7 当蒸汽穿出后立即用丢糟盖严,做到见汽盖糟、轻撒匀铺、探汽上甑,保证蒸汽均匀穿透。

1.2.8 当糟醅高于甑口 5~10 cm 时刮平,中间略低,见蒸汽穿透后盖盘。

1.2.9 盖好盘后加好甑盒水及天锅水,放好接酒桶等待接酒。压力调至 $P_{\text{蒸}}=0.01\sim0.03\text{ MPa}$ 。

1.2.10 接酒时先掐头去尾,边接边尝,前馏分白色絮状物(棉花酒)单独接取,当液体清亮后接 1~2 kg 酒头,品尝无辛辣及怪味时收高段,品尝酒体味感有明显变化时,断开高段单独接收中段,品尝酒体味感有明显变化时,断开中段接三级酒,若出现水味时断开接尾酒, $P_{\text{蒸}}=0.02\sim0.05\text{ MPa}$ 。尾酒单独贮存作调酒用或下甑蒸馏前回甑重蒸或用于保窖、养窖。

1.2.11 接完酒后并坛,将棉花头子酒高、中、三、尾段酒进行理化、口感鉴评后并坛入库,相近相似的作综合样并坛。

1.2.12 蒸完酒后将糟醅作丢糟推出车间,用作饲料。

1.2.13 用清洁水把底锅清洗干净,防止因淀粉积累产生糊化,影响酒质。

2 回沙串香工艺

其工艺流程参照丢糟串蒸操作流程。

3 面糟串香工艺

3.1 配方

优质食用酒精量的添加(以甑口立方数计)按 1:100,串蒸液添

收稿日期:2004-09-06

作者简介:杜岗(1967-),男,四川人,大专,助工,发表论文数篇。

加量(以95%酒精量计)按100:18.5。

3.2 面糟串蒸工艺流程参照丢糟串蒸工艺流程。

3.3 面糟在上甑时根据糟醅干湿度适当添加5%~10%的谷壳。

3.4 蒸完酒后将糟醅推入晾堂按面糟工艺进行操作。

4 粮糟串蒸工艺

操作流程参照丢糟串蒸操作流程,需注意以下事项:

4.1 粮糟指酸度特别大,不加粮作

面糟、红糟或回沙的糟醅。以底窖糟最好。

4.2 配方

4.2.1 优质食用酒精量的添加(以甑口立方数计)按1:80~100(添加量的大小与淀粉含量大小成反比,与酸度大小成正比),串蒸液添加量(以95%酒精量计)按100:18.5。

4.2.2 串蒸液添加量(以95%酒精量计)按100:18.5。

4.3 上甑时根据糟醅干湿度适当添加5%~15%的谷壳。

4.4 冲酸追尾时 $P_{蒸}=0.05\sim0.1$ MPa。

5 效果对比

我们邀请了数名酒界专家分别对丢糟、粮糟、底窖糟所串蒸的酒进行口感及理化指标的评定。对改变酒体的自然感、窖香、陈味等有显著效果,其口感及理化指标见表1、表2。

从表1、表2看出,采用“发酵浓缩串蒸液”串蒸的酒明显优于

表1

口感评定结果

酒样	口感评定结果
丢糟串蒸酒	具有窖香浓、醇厚、口感自然、香气纯正等特点,相当于二级基酒
粮糟串蒸酒	具有窖香浓郁、醇厚、口感自然、香气纯和等特点,相当于一级基酒
底窖糟串蒸酒	具有窖香突出、醇厚、口感自然、香气纯和等优点,相当于优级基酒

表2

色谱分析主要数据对比

(mg/100 ml)

项 目	丢糟串蒸酒	粮糟串蒸酒	底窖糟串蒸酒	项 目	丢糟串蒸酒	粮糟串蒸酒	底窖糟串蒸酒
甲酸乙酯	3.35	8.41	12.11	庚 酸	0.11	0.35	0.51
丙酸乙酯	2.21	5.14	8.16	辛 酸	0.21	0.45	0.87
乙酸乙酯	100.47	134.52	155.64	亚 油 酸	0.53	0.76	1.04
丁酸乙酯	25.07	33.75	45.12	油 酸	0.44	0.86	1.12
戊酸乙酯	5.24	7.92	9.61	甲 醇	8.27	12.15	16.53
乳酸乙酯	220.74	260.63	331.89	正 丙 醇	11.16	17.32	22.12
己酸乙酯	317.19	350.51	421.73	仲 丁 醇	3.61	5.82	7.81
辛酸乙酯	1.13	3.52	4.43	异 丁 醇	10.59	17.22	21.75
庚酸乙酯	0.81	1.23	2.33	正 丁 醇	14.25	15.86	16.43
亚油酸乙酯	1.17	3.28	5.16	异 戊 醇	17.56	28.51	37.98
油酸乙酯	1.61	2.09	2.74	正 戊 醇	1.93	2.33	2.67
乙酸异戊酯	1.14	2.51	4.66	2,3-丁二醇	0.64	1.05	1.41
己酸异戊酯	0.61	1.04	1.57	β -苯乙醇	0.17	0.35	0.71
甲 酸	1.87	3.67	6.52	正 己 醇	1.19	2.52	3.37
丙 酸	0.85	1.73	2.05	乙 醛	25.13	35.74	47.93
乙 酸	36.12	45.62	53.23	乙 缩 醛	15.32	22.93	45.82
丁 酸	6.65	13.87	15.64	异 戊 醛	2.31	4.42	7.17
己 酸	30.54	38.73	47.51	糠 醛	1.06	1.54	2.33
乳 酸	14.52	17.91	24.55	异 丁 醛	0.84	1.25	1.54
戊 酸	1.44	1.82	2.36	丙 醛	0.78	1.49	2.08
异 丁 酸	0.94	1.42	2.05	丁 二 酮	1.84	2.95	4.41
异 戊 酸	0.75	1.22	1.53	醋 酸	1.02	1.71	3.04

一般串蒸酒,甚至优于普通蒸馏酒,具有成分协调、口感纯正、醇厚、自然窖香突出等优点,是理想的浓香型基酒。●

(上接第113页)

行情来看,“西凤”稳居第一,“太白”次之,这就是太白酒在省内白酒市场空间的坐标位置。因此,我们提出了“不争第一,甘当老二,做陕西白酒第二品牌”的市场定位。

传播什么样的文化,表达什么样的风格,塑造什么样的形象,体现什么样的价值,是企业必须准确定位的问题。结合产品定位、市场定位,我们将太白酒的价值定位为“做理性消费酒”,依靠卖点强化,创造差异,带动品牌延伸,促进企业发展。

4 整合营销,实现双赢

面对迅速变化的白酒市场和激烈复杂的竞争形势,我们必须具备对环境的适应和应变能力,其本质在于根据市场变化进行自我调节。这种调节就是面向市场,整合营销,强化企业与市场各个接触点的管理。太白酒的市场营销需要不断地进行整合,只有整合,才能创造差异,培育市场、持续发展。整合营销,首先要解决的是厂商共识,其次才是各种营销策略和方法。市场营销始终是企业发展的重中之重,客观地审视自己的能力,保持清醒的头脑,有所为有所不为,不断地回炉、调整、磨合、适应,才能使太白酒永葆青

春,长盛不衰。为了正确处理企业与客户、产品与市场的关系,通过有效的调节手段,合理安排市场布局,建立顺价销售价格体系,妥善解决各级经销商的利益分配及售后服务问题,严格执行《太白酒市场管理细则》之规定,加大太白酒的市场管理力度;同时用《太白酒销售工作指导书》来统一厂商经营思路,规范市场操作行为,携手向市场要效益,实现你赚钱我发展的双赢目标,确保完成2004年的销售任务。

按照“做陕西白酒第二品牌”的市场定位,我们今后销售工作的核心是抓好“一线、两点、一边”,即以西安为中心的关中黄金销售线,陕南、陕北两个目标市场开发点和省外周边市场;下功夫管好一线,写大两点,挑战一边。对市场进行分析、梳理、整顿,做到同一产品在同一地区不能有两个经销商;同一地区按不同产品尽量多发展几个经销商。着力维护市场秩序,细化市场网络,解决杀价、窜货问题。大力推动太白酒市场营销机制全面、协调、可持续发展。我们要在“创新年”抓住新的发展机遇,积极开拓新的市场空间,努力实现厂商共同获利、共同发展的双赢目标。●

《酿酒科技》2005年改为月刊