

安特伏特加的生产技术与鸡尾酒的调配

邱梅影

(安徽特酒总厂,安徽 宿州 234000)

摘要: 伏特加又名俄得克,起源于前苏联,是一种纯酒精性饮料酒,酒精度一般为 38 %~40 % (v/v)。生产伏特加所用水为优质深井水,须经絮凝沉淀、过滤和脱臭等处理;所用酒精为玉米经高温双酶法液化、糖化、大罐连续发酵技术、多效蒸馏工艺精制而成,达 GB10343-2002 特级标准;酒基须经过砂滤,同时须经活性炭处理。可用伏特加调配鸡尾酒,开发瓶装鸡尾酒,增加新品种。(孙悟)

关键词: 伏特加; 生产技术; 鸡尾酒; 调配

中图分类号: TS262.38; TS261.4; TS262.98 文献标识码: B 文章编号: 1001-9286 (2004) 03-0079-02

Production Techniques of Ante Vodka and Blending of Cocktail with Vodka

QIU Mei-ying

(Anhui Ante General Distillery, Suzhou, Anhui 234000, China)

Abstract: Vodka, developed in Russia, is a pure alcoholic beverage. Its alcohol content is usually 38 %~40 % (v/v). The water for vodka production is quality well water through flocculation deposition, filtration and deodorization etc. The alcohol for vodka production is produced by corn through high temperature double enzyme liquefaction, saccharification, continuous fermentation in pots and multiple steaming etc., which achieved GB10343-2002 special class standard. Base wine must be treated by sand filtration and managed by active carbon. Vodka blended with cocktail to develop new bottled cocktail. (Tran. by YUE Yang)

Key words: vodka; production technique; cocktail; blending

伏特加又名俄得克,它起源于前苏联,是一种纯酒精性饮料,酒精度一般为 38 %~40 % (v/v)。由于经过多道工序处理,最大程度地去除了酒中的有害杂质。因此,伏特加口味纯正。如果用电导率来衡量酒的洁净程度,多数伏特加的电导率小于 10 $\mu\text{s}/\text{cm}$ 。世界上伏特加销量最大的品牌斯米诺夫电导率为 7.0 $\mu\text{s}/\text{cm}$ ^[1]。安特伏特加的电导率是 3.8 $\mu\text{s}/\text{cm}$ 。伏特加酒非常洁净,它既可单独饮用,又可兑入果汁、汽水饮用,更是调配鸡尾酒的主要基酒之一,它与白兰地、威士忌、劳姆酒、金酒成为国际上流通的五大蒸馏酒,受到北欧、英、美等国消费者的喜爱。特别是俄罗斯人,对伏特加酒更是情有独钟,常在重大节日开怀畅饮,伏特加的人均消耗量每年大约 16 L。

安徽特酒总厂于 20 世纪 90 年代初研制开发了安特牌伏特加,投放市场至今已销售 4 万余吨,经济效益显著,安特牌伏特加曾作为国家领导人出访俄罗斯的礼品用酒。多年来,先后获得“首届轻工博览会银奖”、“中国食品工业十年新成就优秀新产品奖”、“安徽省优秀新产品奖”等十几项殊荣。产品销售欧、美、独联体等多个国家。

1 安特伏特加酒的生产工艺

伏特加的生产工艺虽然并不复杂,但是很多厂家却生产不出优质的伏特加酒,正是这种看似简单的生产工艺却于细微之处见功夫,要想得到纯洁、爽净的伏特加酒并非易事。

1.1 对水质的要求及处理

水是伏特加酒的主要组分之一,占 60 %以上,水质状况对伏特加的质量有很大的影响,特别是水中矿物质含量不仅影响伏特

加的口味,更重要的是使调配的酒贮存后发生沉淀,因此伏特加的生产对配制用水要求非常严格。应选用优质深井水,先进行絮凝沉淀、过滤、脱臭等预处理后再经电渗析进行软化处理,处理后的水质,应达到表 1 所列标准。

表 1 调配安特伏特加的水质标准	
指标名称	指标
外观	清亮透明、无悬浮物、无沉淀
气味	无气味
口味	口感爽甜
电导率($\mu\text{s}/\text{cm}$)	≤ 15
碱度(毫克当量/L)	≤ 0.1
pH	6.0~7.0

1.2 特级酒精的制备

酒精是生产伏特加的原料之一,酒精质量的优劣对伏特加的质量有较大影响,优质酒精不需前期处理即可制备酒基,而普通酒精需经过物理、化学方法处理,去除杂质后才能作为酒基使用。

安特牌伏特加所用的酒精以玉米为原料,采用高温双酶法液化、糖化、大罐连续发酵技术、多效蒸馏工艺精制而成,达到 GB10343-2002 特级标准,可直接做为调配伏特加的基酒使用。

1.3 酒基的制备

将酒精与处理后的水混合后得到的溶液称为酒基,制备的酒基中常含有少量细小微粒,因此酒基先要经过砂滤器,才能进入下一道工序。为了弥补后面工序中的酒精损耗,制备酒基的酒度应高于成品酒 1~2 度。

收稿日期: 2004-01-09

作者简介: 邱梅影 (1962-),女,大学本科,工程师,技术厂长,副所长,副主任,一直从事酿酒技术工作,主持了多项技术创新研究,获县科技进步一等奖,发表论文数篇。

1.4 活性炭处理

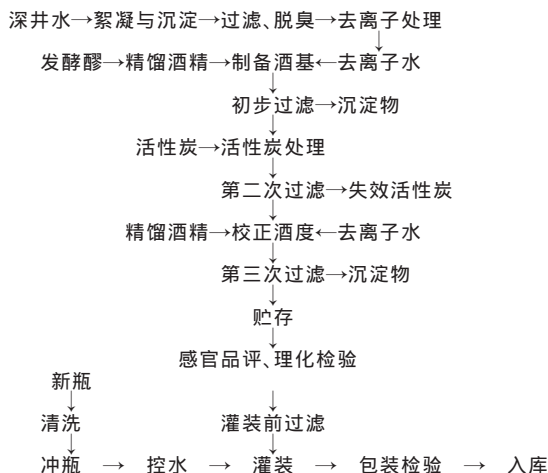
即使优质酒精也含有微量杂质,对感官质量仍有较大影响,所以过滤后的酒基要进行活性炭处理。活性炭有巨大的表面积,它包含有无数的小孔,每 1 g 活性炭的孔壁面积在 400~1800 m² 以上,因此具有强大的吸附力^[2]。活性炭表面还有较多的含氧官能团,不仅吸附了酒基中能产生不愉快气味与味道的杂质,同时还对伏特加的生产具有净化、催化、氧化的作用,因此活性炭处理是保证获得高质量伏特加的关键操作之一。活性炭的处理时间及用量是该工序的关键,要根据酒基的具体情况和活性炭的质量做大量试验,得出最佳数据,才能使处理后的酒质恰到好处。我们的酒基一般选择活性炭用量在 0.8‰~2‰,处理时间 8~16 h。另外,不同的炭有不同的孔隙结构和不同的表面化学成分,要根据需要选择。

处理酒基用的活性炭必须用新炭,不可重复使用,再生处理的成本比用新炭要高,且质量也不能保证。

1.5 过滤、贮存

在伏特加的生产过程中要经过多次反复的过滤,尽可能去除酒中细小的悬浮物,这是保证伏特加口感爽净的措施之一。过滤后的酒液打入钢制大罐中密闭贮存 40 d 以上,以便使酒精分子与水分子充分缔合,使酒质柔和稳定。

1.6 工艺流程



1.7 成品酒的感官质量

外观:无色、清亮透明、无悬浮物和沉淀物;
香气:醇香纯正、舒适、无异香;
口味:柔和、圆润、甘爽、无异杂味;
风格:具有本品特有的风格。

1.8 理化指标

酒精度 (20℃, % v/v): 39.0;
碱度 (100 ml 酒样消耗 0.1 mol/L 盐酸的毫升数, ml) 0.018;
总醛 (以乙醛计, mg/L): 未检出;
总酯 (以乙酸乙酯计, mg/L): 2;
甲醇 (mg/L): 未检出;
杂醇油 (mg/L): 未检出。

2 用伏特加调配鸡尾酒

伏特加在世界酒类市场的占有率远远超过了其他酒,但是在国内,伏特加的销量一直微乎其微,主要原因是国人不太习惯伏特加太纯净的口味,笔者曾在某市的一些宾馆的大型晚会以及一些商务活动中用安特伏特加调配了几款鸡尾酒,很受人们的喜爱。如果我们能开发出瓶装鸡尾酒或者引导消费者自己动手调配鸡尾酒,这样伏特加在国内市场的占有率很快就会增加。

2.1 鸡尾酒的特点

鸡尾酒是由两种以上原料调制而成的色、香、味兼备的艺术酒品。调制鸡尾酒一般以伏特加、白兰地、威士忌、金酒等蒸馏酒为主,再辅以果汁、饮料、果酒等副材料,稍加装饰即可,鸡尾酒的调配简单易学,但要注意调制的每一款鸡尾酒都应具有以下特点:

- 2.1.1 应该是增进食欲的滋润剂,不应太甜。
- 2.1.2 要既能刺激食欲也能使人兴奋、创造热烈的气氛。因此,应含有适当的酒精度,不应加过多的水,过浓过淡都不好。
- 2.1.3 必须要有卓绝的口味,太甜、太苦、太香都影响酒的品质。
- 2.1.4 具有赏心悦目的艺术效果,要进行恰当的装饰。
- 2.1.5 有些鸡尾酒需要足够冷冻饮用,应该用高脚杯作载杯,以防手温传递到酒。

鸡尾酒林林总总,五彩缤纷,除一些世界上著名的配方外,完全可以根据自己的口味、材料、环境自行发挥,只要遵循了上述鸡尾酒的特点,那么调出的鸡尾酒就是成功的。

2.2 伏特加调配的鸡尾酒配方

2.2.1 梦幻安特

材料:安特伏特加 40 ml,菠萝汁 175 ml,鸡蛋白半个,淡奶 25 ml,蓝香橙利口酒 15 ml。

调法:将酒、菠萝汁、鸡蛋白、淡奶及冰块置调酒壶内摇匀,倒入有脚高身杯内,再缓缓注入蓝色香橙利口酒即可。

2.2.2 彩虹 1 号

材料:红石榴糖浆 50 ml,绿薄荷甜酒 40 ml,安特伏特加 40 ml。

调法:按配方次序用手勺一层层滑入杯内即可。

2.2.3 彩虹 2 号

材料:橙汁 30 ml,绿薄荷甜酒 25 ml,安特伏特加 25 ml。

调法:按配方次序用手勺一层层滑入杯内即可。

2.2.4 夏日欢乐:

材料:安特伏特加 30 ml,柠檬汁 30 ml,石榴糖浆 10 ml,青柠汽水 50 ml。

调法:将上述材料置调酒壶内加冰块摇匀,倾入载杯,以菠萝片装饰。

2.2.5 日出日落

材料:安特伏特加 30 ml,雪碧 180 ml。

调法:先将酒倒入杯中再注入雪碧,将一颗红樱桃放入杯内,再加少许碎冰即可。

2.2.6 秋日的私语

材料:安特伏特加 35 ml,香橙利口酒 35 ml,橙汁 30 ml,菠萝汁 20 ml。

调法:将上述材料加冰块放调酒壶内摇匀,滤入高身杯,以樱桃、橙片装饰即可。

3 总结与讨论

随着人民生活水平的提高,生活更加注重质量和品位,人们对酒的嗜好已不满足只喝一种纯酒的传统习惯,开始向低度、营养、饮料化转变,因此,酿酒行业也应发展新产品、增加新品种。鸡尾酒营养丰富、口味卓绝、色彩艳丽,很适合现代人的健康观,开发鸡尾酒一定会受到人们的欢迎。

参考文献:

- [1] 劳于根,张英. 电导仪在俄得克生产中的应用[J]. 酿酒科技,1996,(3):33.
- [2] 王存厚. 白酒的除浊技术[J]. 全国白酒生产新技术会刊,1993.