

对淡雅型浓香型白酒的认识

高传强

(江苏花厅酒业有限公司,江苏 新沂 221400)

摘要: 淡雅型白酒是一种在香气上具有幽雅、飘逸、细腻、诱人的自然发酵的复合香气的香型白酒。淡雅型白酒在口感上柔绵而不浓艳,细腻、圆润,有柔软而无骨之感;在风格上既淡又雅,是淡和雅的高度和谐、高度统一;在生理反应上酒既要上得慢,又要去得快。淡雅型白酒的酒体设计上应降低骨架成分的含量,相应地增加复杂成分的含量和种类。生产浓香淡雅型白酒的技术有:采用不同的香型酒来组合勾兑和通过对原酒的生产控制来解决(包括原料、糖化发酵剂、生产设备、发酵工艺和微生态等方面)。(孙悟)

关键词: 白酒; 淡雅型; 浓香型白酒; 认识

中图分类号: TS262.3; TS971; TS261.4 **文献标识码:** A **文章编号:** 1001-9286(2006)03-0102-03

Acquaintance with Elegant Type Luzhou-flavor Liquor

GAO Chuan-qiang

(Huating Liquor Industry Co.Ltd., Xinyi, Jiangsu 221400, China)

Abstract: Elegant type Luzhou-flavor liquor has elegant naturally-fermented composite flavor and soft and mellow and enjoyable taste. It was a highly harmonious product of simplicity and elegance. The drinkers didn't feel drunk easily and the uncomfortable feeling went away quickly during drinking. The contents of bone compositions in liquor body design should be reduced and the contents and varieties of complex compositions should be increased correspondingly. The techniques in the production of elegant type Luzhou-flavor liquor covered the following: blending of liquor of different flavor types and production control of base liquor (including raw materials, saccharifying leaven, production equipments, fermentation techniques, and microorganism etc). (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor; elegant type; Luzhou-flavor liquor; acquaintance

浓香型白酒历经数百年的发展,已成为消费者所喜爱的主流香型,但究竟什么样的风格流派的浓香白酒为消费者所喜爱呢?这是广大的白酒生产技术人员和白酒企业家们所困惑的,沈怡方先生以他从业 50 余年的经验和敏锐的洞察力,提出了淡雅型浓香型的概念。那么究竟什么样的浓香型白酒属于淡雅型,从技术上又如何来生产呢?笔者以自己的浅见,提出个人之拙见。

1 淡雅型浓香白酒的风格

淡雅型白酒是一种在香气上呈现出幽雅、飘逸、细腻、诱人的自然发酵的复合香气,这种香气清淡而又雅致,飘飘渺渺,使人闻之而欲速饮之为快。在口感上柔绵而不浓艳,细腻、圆润,有柔软而无骨之感。在风格上是既淡而又雅,是淡和雅的高度和谐、高度统一,使人感到

有清雅而脱俗之美。在生理反应上酒要上得慢,去得快。

2 淡雅型白酒的生产技术

从技术上来讲,把酒做淡很容易,但做到雅比较困难,要做到既淡又雅,即淡雅型,是极为困难,要求淡而不失雅,雅而又不能浓艳。世界六大蒸馏酒中,只有中国白酒的酸、酯、醛含量很高,香气浓艳,这可能也是限制中国白酒走向世界的一个瓶颈。我们知道世界最有名的香水、最高档的香水是淡雅的,而非是浓艳的,可以说清爽淡雅之美,是世界审美标准的一大趋势。

从酒体的设计上来讲,笔者认为,要做到真正的淡雅型酒,应降低骨架成分的含量,即醇、醛、酸、酯等 20 多种骨架成分的总量,相应地增加复杂成分的含量和种类,即复杂量和复杂度。我们知道决定酒品质优劣的关

收稿日期:2005-12-06

作者简介: 高传强(1966-),男,大专,一直从事白酒的生产科研工作及管理工作,现任第六届中国白酒国家评委,高级品酒师,江苏省白酒评委专家组专家。南京大学 MBA,研究领域除白酒的酿造、勾调、品评等外,还有市场营销。参与编写“白酒品酒师”全国酿酒品酒师统一教材等。

键,不是骨架成分含量的高低,而是含量极微的复杂成分的含量和种类,尽管他们的含量极低,有的甚至是使用现有的检测设备也无法检测到,但对酒的品质却起着决定性的作用。复杂成分的重要性早为业内所重视和认知,增加其含量的方法也有多种,而且技术上也很成熟,比如双轮底、翻沙、延长发酵期等技术手段。

2.1 不同香型酒之间的组合

采用以浓香型为主体,不同香型酒之间进行组合勾兑。不同香型的白酒,其微量成分的含量和种类是不同的。在浓香型白酒中勾入一定量的其他香型的白酒,或同是浓香型,但不同风格流派的酒,在增加复杂成分种类的同时(即复杂度),还有可能使浓香型白酒中某种令人愉悦的复杂成分得以加强,从而超过阈值,使这种香气成分得以释放出来,同时,还可能对浓香型白酒的原有香气成分进行稀释,使浓香成分中一些香气成分得到稀释,有可能低于阈值,不被人感知,或者浓艳程度得以减轻,从而形成一种令人愉悦的香气。比如在浓香型白酒中勾入一定量的酱香、清香或芝麻香型的酒,都有可能形成一种令人愉悦的复合香气。

这种方法,现已广泛被采用,其优点是简单,仅从勾兑上解决就可以了。但缺点是在增加酒的微量成分复杂量和复杂度的同时,并不能使骨架成分得到有效降低。特别是勾入的其他香型酒,多为优质酒,其骨架成分更高。因而采用此方法,虽可以使酒的丰满度得以提升,细腻感得到强化,但很难真正达到淡雅的境界。

2.2 从原酒上解决

采用一定的方式方法,使生产出来的原酒能达到香气既幽雅而又淡爽,即骨架成分总的含量低,而复杂成分的量 and 种类相对较高。因此,必须从原料、糖化发酵剂、生产设备、发酵工艺和微生态等方面来解决。

2.2.1 原料

现在多粮型白酒多为人们所喜爱,以多粮为原料,如现在大多以高粱、大米、糯米、玉米、小麦等5种粮食为原料酿造多粮型酒,由于原料的复杂性必然带来代谢产物的复杂性,同时由于浓香型是混蒸混烧工艺,在蒸馏过程中,又给酒带来了多种粮食蒸熟后的饭香,从而使得多粮型酒中复杂成分的复杂量和复杂度增加,因此多粮型酒与单粮型酒相比,在闻香上更加丰满、细腻、幽雅,复合香气较优美,口感也较单粮饱满、细腻、柔润。从增加复杂成分的复杂度和复杂性上来讲,生产淡雅型白酒应采用多种粮食为原料。

随着人们对于杂环化合物等香气成分对闻香贡献的研究,可以在配料中适量增加含蛋白质原料的应用,以利用蛋白质代谢产生的呋喃、吡嗪类化合物,以及美

拉德反应等,使发酵及蒸馏过程中产生较多量和较多种类的香味物质及香味前体物质。如在配料中可以适当加一些豆粕,或其他富含蛋白质而不含油脂的物质,这些物质被细菌发酵,产生较多的香味和香味前体物质,即适当创造适合细菌发酵的培养基,增加碳氮比。

当然,所使用原料的种类,也不是越多越好,不但要考虑到能否适合白酒酿造微生物的生长代谢,还要考虑到使用这些原料所产生的代谢产物,在酒中能产生使人愉悦的香气,并且协调,同时蒸煮熟后的饭香必须悦人,不能有使人不快的香气产生。在此前提下,可以适当增加原料的种类,以增加酒中复杂成分的复杂量和复杂度,从而使酒的香气更丰满、幽雅,复合香好。

2.2.2 糖化发酵剂

糖化发酵剂在白酒生产中的作用是:一是提供菌系,为发酵提供微生物菌种,大曲中富含多种微生物,在发酵过程中也必然产生多种多样的代谢产物;二是提供酶系,在大曲的培养过程中,由于是多种微生物共酵,必然产生复杂的酶系,为酿造过程中的生化反应产生多种香味物质提供催化剂;三是提供多种香味和香味的前体物质,大曲在培养过程中,在高温情况下,产生了大量的香味和香味前体物质,这些物质赋予白酒特有的香韵,从而使白酒复杂成分的复杂度大大增加。在大曲培养过程中产生的香味和香味前体物质的种类可能要远远多于酿造过程中产生的香味物质,并且很多是酿造过程中所无法产生的。这些香味物质有的在混蒸过程中直接带入酒中,有的在酿造过程中作为中间体被进一步转换,有的在蒸馏过程中由于高温的作用,被进一步转化,有的是在贮存过程中被进一步转化;四是提供原料,调整培养基的原料配比,由于其中的代谢产物的存在,也有可能对酿造过程中的微生物代谢起一定的调节作用。

作为淡雅型白酒,尤其要注重对大曲的研究和调整,不能仅注重糖化、酒化作用,更要把重点放在如何使制曲过程中产生大量的香味及前体物质,以及形成复杂的菌系和酶系方面。第一,注重制曲原料的选择和配比。原料相当于是一个选择培养基,会有选择性地富集相应的微生物,同时选择的原料要有利于培养过程中的产香,产生令人愉悦的香气,现阶段应以小麦为主,因为小麦中富含多酚物质,在大曲发酵过程中可产生香草醛、香草酸、阿魏酸、吡嗪类、呋喃类等香味及前体物质。同时可以有选择地配入一些有利于微生物生长的其他原料,比如豌豆、大麦等,以使发酵过程中产生的复杂成分的复杂度提高。第二,制曲环境。环境中要富含有利于制曲的微生物,必要时也可以在配料中加入一定量的优质

陈曲,一则可以使有益于酿酒的微生物得到生长优势;二则,加入的陈曲有利于香味物质的积聚,相当于“万年糟”的作用。第三,要尽可能提高制曲温度,并且中挺时间要长。温度的提高,有利于香味物质及前体物质的产生,同时有利于降低糖化力及发酵力,为加大用曲量和降低发酵活力创造条件,这样有利于在增加复杂成分的复杂量和复杂度的同时,降低骨架成分的含量。第四,必须使用经过适当贮存的陈曲。

有的企业在制曲过程中加入经过分离筛选的菌种,对此做法,笔者不敢苟同。加入强化分离的菌种,有可能会造成代谢产物的单一性,从而不利于提高复杂成分的复杂度,有可能造成香气的相对单调。因此,能否生产出真正的淡雅型白酒,大曲将起到至关重要的作用。

2.2.3 生产设备

浓香型白酒的主要生产设备是发酵窖池、甑桶以及贮存设备,其中对白酒质量影响最大的是发酵窖池,窖泥中富集着大量的土壤微生物,这些微生物和糟醅相互作用,相对而言,窖龄越长窖泥中微生物的适应性越强,酿出的酒的质量就越好,它对形成浓香型酒的窖香有着重要的作用,这已是业内的共识。传统观点是窖香突出为好酒,而淡雅型白酒则是必须有适当的窖香,但不能露头,和其他的香味物质一道复合形成幽雅的香气。

为此,窖泥的培养应创造条件使其中的厌氧菌种群较多,而且己酸菌、丁酸菌等主要窖泥功能菌必须控制在适量的范围,绝不能人为地加入己酸菌,从而有利于控制己酸乙酯、丁酸乙酯等骨架成分的含量,相应地提高复杂成分的复杂度和复杂度。

此外,贮存设备也很重要,在贮存过程中,使用不同的贮存设备会对酒质产生不同的影响。刚生产出来的原酒,含有较多的刺激性的低沸点物质,这些物质要在贮存过程中挥发或氧化。同时,更重要的是新酒中存在着大量的香味前体物质,需要在贮存过程中,进一步转换合成。陶缸中含有大量的多种金属离子,对贮存过程中的化学反应有着一定的催化作用。传统的陶缸容易渗漏、酒耗大,现在的工业陶瓷已完全可以解决这个问题,并且在贮存过程中所产生的幽雅的复合香气是淡雅型白酒所必须的,因此应采用陶缸来做贮存设备。

2.2.4 发酵工艺

传统的浓香型工艺是混蒸混烧、续糟配料、量质接酒、分级贮存、精心勾兑。其中混蒸混烧、续糟配料是其典型特征。对于淡雅型白酒,在发酵上应从以下几个方面来做。一是适当加大中高温曲的使用量,可以把曲中的香味及前体物质带入酒中。二是进行高温堆积,这样做可以起到二次制曲的作用,进一步网罗环境中的微生

物,增加糟醅中微生物的复杂度,同时进行堆积,也为控制合适的发酵期打下基础。三是控制合理的发酵期,发酵期并不是越长越好,现在有延长发酵期的趋势,发酵期长酯、酸等骨架成分的含量相应也增加,因此应控制合理的发酵期。同时要有较高的窖帽和较厚的窖皮泥,以构造严格的厌氧环境。四是必须使用高温浆,以使整个窖池内酒醅在整个发酵期内都能进行有效的生化反应。五是精细的操作。由于采用多粮后操作难度加大,劳动强度也加大,必须精耕细作、精雕细刻。六是控制好合适的人池条件,以使发酵缓慢进行,入池温度相对要低些,以使顶火温度不致过高,从而达到降低骨架成分含量的目的。七是严格控制用糠量,尽可能减少糠壳的用量,并且必须彻底除净糠杂味。八是必须缓火蒸馏,以使酒醅中的香味物质有充足的时间能被充分的浸提出来。

2.2.5 人为创造微生态

白酒是开放式生产,它的微生物来自工厂所在的地域环境。不同的地域环境,由于温度、湿度、海拔、日照、土壤营养状况等的差异,必然造成生态环境中的酿酒微生物不完全相同、代谢产物也不相同,因此环境对整个生产也同样有着很大的影响。可以说有的地方无论怎样做,都不可能生产出风格优美的酒。由于现代工业的大发展,环境的污染、破坏对生态环境造成了很大的影响,因此作为酿酒企业必须考虑环境问题,对于一个新建的酿酒企业一定要选一个生态环境较好、远离污染的地方。对于一个特定的企业,在创造一个企业的微生态方面,还是有些文章可做的,过去在这方面的研究较少,也很少引起重视。但近年来,我们欣喜地看到已经引起有战略眼光和前瞻性企业的高度重视,像沱牌酿酒生态园的建设、五粮液酒厂的生态环境等。因此,对于一个特定的企业,要酿出优质的淡雅型白酒,必须努力创造一个优质的微生态环境。

3 淡雅型白酒给其他香型酒的启示

如果我们摒弃香型的束缚,可以说清爽、淡雅之美是一种美的流行趋势,世界上唯一不变的是变化。我们必须要有发展意识、创新意识、精品意识,必须与时俱进,不能墨守成规,抱着自己所谓的独特风格,躺在祖宗的怀里吃老本,而应继承发扬,市场竞争已经给了我们足够多的教训。

简约、清爽、淡雅、流畅之美是一种美的流行趋势,但绝对不等于简单,而是富有更多的内涵、更高的科技含量。

我们知道现在一些在过去被认为是典型风格酒的生产企业,在逐渐调整自己产品的风格特点,这是市场

(下转第107页)

经小试后投入大生产,酵母品种与发酵过程中杂醇油的生成有很大关系,杂醇油是在酒精发酵过程产生的,与发酵条件、酵母种类有关,葡萄酒酵母生成的杂醇油含量高,酒精酵母、啤酒酵母生成的杂醇油含量低,发酵时间长,缓慢发酵生成的杂醇油含量低,相反则生成的量较高。

杂醇油在酒中起呈香、呈味作用,与酸、酯含量配比恰当,有助于酒的呈香,但过量不仅影响产品质量,还会出现饮后上头及不适感。为降低酒中杂醇油含量可以采取如下工艺措施:①在发酵过程中,在酵母培养液中适量添加氮源;②采用低温、缓慢、延长发酵期的方法,使酵母处于氮源充足状态,可减少杂醇油的生成。

4 稳定质量

果酒常因生产控制不严,而出现失光、混浊、甚至沉淀现象,从而失去商品价值,因此稳定质量是果酒生产的关键。造成果酒混浊的原因,一是由各种病菌引起的生物病害,那就要首先确定是什么致病菌,再采取相应措施;再就是非生物病害,非生物病害主要是因酒中所含蛋白质成分引起的。果品在生长过程中,随着果品糖分的积聚,果品中蛋白质的含量也会逐渐增加。果品品种不同,蛋白质的含量也有所不同,每100g可食果肉中,梨、苹果中蛋白质的含量为0.1~0.2g,桃为0.8g,杏

(上接第104页)

所逼,但更应当说是一种进步,说明已经充分地认识到以市场、以消费为中心的重要性,已经转变了传统的观念。大概他们也曾很困惑,究竟是搞浓香型呢?还是在原有的基础上调整自己的风格?如何调整?沈老所提出的淡雅型的概念,对其他香型酒同样具有重要的指导意义,那就是如何使酒的风格做到淡而幽雅、细腻、流畅、柔润、飘逸。作为其他香型酒的生产企业,不要都搞成浓

为0.9g,而枣为1.2g,猕猴桃可达1.6g,果品中的这些蛋白质转移至酒中,如处理不彻底,将会给产品质量留下隐患。采取澄清剂处理的效果很理想,皂土、明胶、壳聚糖等都是很好的澄清剂,但因果品品质不同,需进行小试后,再投入大生产使用。此外冷冻处理法、离子交换处理法、防褐变、多级膜过滤、无菌灌装等都是保证质量稳定的有效措施,适当选择应用,可以大大提高产品质量的稳定性。

产品能否在市场上取得卖点,首先是产品质量要精良,并要具有特色。果酒类产品只要具有一种果品所具的特色优势,开发的潜力是无穷的。

当前国家实行的“三农”政策中很重要的一个内容,是促进农业产业化经营,充分利用各地农村现有的资源优势,加工成商品,提高附加值,使资源优势转化为经济优势,增加农民的收入。开发果酒,搞好水果深加工,既扶植了农业,也丰富了市场,这是我们酿酒行业责无旁贷的重任。

现在以科技求发展,以创新振兴农业,形势大好。只要我们树立以人民群众为出发点,适应市场发展的需求,以求真务实的态度,精心推出时尚产品,就会赢得消费者的欢迎,取得市场的卖点,果酒业的光辉前景也会指日可待。●

香型,也不要受香型的束缚,在保留自己一定风格的基础上,如能做到以上所述的淡雅,也一定能给消费者奉献出风格优美的美酒。

注:本篇文章承蒙我国著名白酒专家、教授级高级工程师沈怡方先生的指导,在此表示深切的谢意。由于笔者水平有限,错误疏漏之处在所难免,有些观点也不一定正确,笔者愿与同行共同努力,为淡雅型白酒的深入研究做些贡献。●

我国酒品包装陷入“非理性”误区

本刊讯:曾经,酒类产品在市场上面临“一流产品、二流包装、三流价格”的尴尬境地。然而,近些年来,唯包装的势头高歌猛进,大有引领新的消费潮流之势。

包装对于消费者的吸引力本无可厚非。除了几个“人见人爱”的老品牌外,直接刺激消费者感官的就是酒产品的瓶盖、瓶型、礼盒等外包装物,这成了决定消费者是否购买的重要因素。于是,为追求短期利益,一些酒企本末倒置,一度将包装置于企业营销环节的首位,推出了一些“金玉其外,败絮其中”的产品,在市场上“混淆视听”。

中国酿酒工业协会理事长王延才指出,企业依靠“奢华”的包装打天下,这种非理性举措严重地误导了市场和消费者,由此形成的巨大惯性力量使酒产品包装过了火,走向了另一个极端。据了解,目前的“奢华”包装主要有两类:一是“过度包装”。一瓶价值二三十元的酒要花费四五十元进行包装。二是“仿制包装”。一旦一种产品在市场上畅销,市场上就会出现多种外形、风格相同的产品,让消费者不知如何选择。

王延才说,过度包装一方面会让消费者产生抵触心理,对企业长远发展有害无益;另一方面会导致社会资源的大量浪费,与“节约型社会”建设方针背道而驰。

王延才表示,企业包装应该走向理性,理性包装的重要表现就是包装节约化。就包装而言,酒企业应首先考虑外在设计和内在质量的统一,“表里如一”才是酒类企业必须遵循的经营理念。

另外,理性包装还要体现包装的个性化。企业要努力在包装的个性化上下功夫,改变这种“千人一面”的局面,在市场上独树一帜。(小小)