

# 应用传统白酒配制饮料酒试验

李其书 张羽华 冷恩田 胡高波

(贵州振业董酒股份有限公司, 贵州 遵义 563000)

**摘 要:** 为适应当前的消费潮流, 将传统工艺白酒与饮料进行了掺兑比例及口感效果试验。结果表明, 选择适当的饮料、合理的配比, 既可享受到传统工艺白酒的香与味, 又能感受到饮料中的水果香味及厚实的甜味和丰富的多种香味形成的味道。葡萄汁、雪碧、橙汁兑酒效果较好, 适宜药香的人可以选择可乐, 而牛奶不适合兑酒喝。酒与饮料的比例为: 葡萄汁、雪碧不超过 1:2, 橙汁、可乐不超过 1:3。白酒兑饮料饮用, 酒精度低的口感比酒精度高的要好。(丹妮)

**关键词:** 饮料酒; 鸡尾酒; 掺兑比例; 口感效果

中图分类号: TS262.98; TS971 文献标识码: B 文章编号: 1001-9286(2005)11-0107-02

## Blending of Traditional Liquor with Beverages for Drinking

LI Qi-shu, ZHANG Yu-hua, LENG En-tian and HU Gao-bo

(Guizhou Zhenye Dongjiu Co.Ltd., Zunyi, Guizhou 563000, China)

**Abstract:** In order to fit in the present consumption vogue, the experiments of blending traditional liquor with beverages were carried out to know the best blending proportion and the best enjoyable taste. The results indicated that the blending of liquor with beverages according to appropriate proportion could produce savory mixed liquid in possession of both liquor features and beverages characteristics. Grape juice, Sprite and orange juice were the best choice for the blending. People who enjoyed medicinal perfume could choose Cola. Milk was not a good choice for the blending. The best proportion of liquor and beverages were as follows: grape juice to Sprite as less than 1:2 and orange juice to Cola as less than 1:3. As for liquor used for the blending, liquor of lower alcoholicity was preferred. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** alcoholic beverage; cocktail; blending proportion; taste

传统白酒的饮用, 一直是在比较正规的中、晚餐时饮用, 在其他时间单独饮用的人及消费量都特别少。随着社会发展和生活水平的提高, 许多人 (特别是年青人) 注重夜间生活的酒水消费, 主要消费的是: 各种饮料、啤酒、果酒等, 消费白酒的很少, 因为白酒的酒精含量高, 口感较重而不适应。当前, 在夜间生活消费中, 悄然兴起一种用白酒兑饮料饮用的方式, 其目的是既可以享受白酒的香味和有一定的酒精刺激, 又淡化白酒味道重和饮用时带来的不舒适。为了使各种白酒兑饮料使用方法更合理及推广普及、普遍化, 使更多的年青人了解中国传统白酒的风采及饮用时香与味给人带来美的享受, 不断培养、扩大传统工艺白酒在年青人中的消费群体, 继承发扬民族酒文化, 使传统工艺白酒在饮用方面更能适应社会发展而自身不断发展。为了鉴定传统工艺白酒是否可以与饮料兑后饮用及口感效果, 特进行如下试验。

### 1 使用材料

54 % (v/v) 董酒; 53 % (v/v) 浓香型白酒; 53 % (v/v) 酱香型白酒;

饮料: 雪碧; 橙汁; 葡萄汁; 可乐; 牛奶。皆为市售品。

### 2 饮料酒配制比例

① 1:4, 酒精度约为 10 % (v/v)

② 1:2, 酒精度约为 20 % (v/v)

③ 1:1, 酒精度约为 30 % (v/v)

### 3 试验结果

#### 3.1 董酒配制试验结果

##### 3.1.1 董酒: 雪碧

① 1:4 混浊, 果香为主, 微带药香, 甜, 果味, 后味干净。

② 1:2 混浊,果香带药香,甜,果味,后味微涩。

③ 1:1 混浊,药香为主,甜,味酸,稍涩,微带泥味。

### 3.1.2 董酒:橙汁

① 1:4 橙色,橙香,甜,果味,后味干净。

② 1:2 橙色,橙香带药香,甜,果味带药味,微苦。

③ 1:1 橙色,药香带橙香,甜,药味,后味苦,苦味长。

### 3.1.3 董酒:葡萄汁

① 1:4 淡红色,葡萄香,甜,果味,后味干净。

② 1:2 淡红色,葡萄香带药香,甜,果味,后味微涩。

③ 1:1 淡红色,药香微带葡萄香,甜,酸,药味,后味涩。

### 3.1.4 董酒:可乐

1:4 褐色,药香,药味明显,甜。

### 3.1.5 董酒:牛奶

1:4 乳白色,奶香,奶味,苦味重,异味。

## 3.2 浓香型白酒配制试验结果

### 3.2.1 浓香型白酒:雪碧

① 1:4 混浊,果香为主,微带酒香,甜,果味,后味净。

② 1:2 混浊,浓香大于果香,甜,果味中带有酒味。

③ 1:1 混浊,浓香为主,甜,酒味重,微带苦味。

### 3.2.2 浓香型白酒:橙汁

① 1:4 橙色,橙香,甜,果味,后味干净。

② 1:2 橙色,橙香微带浓香,甜,果味带酒味,微苦。

③ 1:1 橙色,浓香大于橙香,甜,酒味重,后味苦,苦味长。

### 3.2.3 浓香型白酒:葡萄汁

① 1:4 淡红色,葡萄香,甜,果味,后味干净。

② 1:2 淡红色,葡萄香带浓香,甜,果味、酒味适中。

③ 1:1 淡红色,浓香带葡萄香,甜,酒味重,后苦味重。

### 3.2.4 浓香型白酒:可乐

1:4 褐色,药香,药味明显,甜,后味干净。

### 3.2.5 浓香型白酒:牛奶

1:4 乳白色,奶香,奶味,苦味重,异味。

## 3.3 酱香型白酒配制试验结果

### 3.3.1 酱香型白酒:雪碧

① 1:4 混浊,果香为主,微带酒香,甜,果味,后味净。

② 1:2 混浊,酱香大于果

香,甜,果味中带有酱香

③ 1:1 混浊,酱香为主,甜,酱香味重,微带涩、苦味。

### 3.3.2 酱香型白酒:橙汁

① 1:4 橙色,橙香,甜,橙香微带酱香,味微酸。

② 1:2 橙色,酱香带橙香,甜,酱香大于橙香,味酸。

③ 1:1 淡橙色,酱香,微甜,酱味重,后味酸、苦。

### 3.3.3 酱香型白酒:葡萄汁

① 1:4 淡红色,葡萄香,甜,果味,后味干净。

② 1:2 淡红色,葡萄香带酱香,甜,酱香味大于果味,后味微苦。

③ 1:1 淡红色,酱香,甜,味酸,后味微苦。

### 3.3.4 酱香型白酒:可乐

1:4 褐色,药香,药味明显,甜,后味干净。

### 3.3.5 酱香型白酒:牛奶

1:4 乳白色,奶香,奶味,苦味重,异味。

## 4 总结

根据以上试验结果得出:①饮料按效果好坏依次为葡萄汁、雪碧、橙汁;适合药香的人可以选择可乐;牛奶不适合兑白酒喝。②饮用时,酒饮料比例为:葡萄汁、雪碧不超过 1:2,橙汁、可乐不超过 1:3。③白酒兑饮料饮用,酒精度低的口感比酒精度高的要好,正好与用水降度的口感相反。

综上所述,选择适当的饮料、合理的酒饮料比,既能享受到传统工艺白酒的香与味给人带来的美的享受,又能感受到饮料中水果香味及厚实的甜味和丰富的多种香味形成的味道,这给不太适应酒精刺激的人提供了享用传统工艺白酒的适宜方法。●

优  
待  
订  
户

彩  
色  
印  
刷

欢  
迎  
订  
阅

邮发代号:  
1-222

国内统一刊号:  
CN11-0177

国外代号:  
D4694

网址:  
<http://www.cfqj.com.cn>

# 中国食品质量报

国家食品药品监督管理局政策法规宣传主流媒体  
国务院“食品药品放心工程”指定宣传媒体  
中国食品工业协会机关报

★是您经营管理的顾问

★是您扶优打假的先锋

★是您决胜市场的军师

★是您获得资讯的信使

★是您选购食品的向导

★是您养生保健的医生

每周两期,二、四出版,对开八版,彩色印刷,全年定价 60.00 元  
(另有一种周刊自办发行,无统一刊号)

地址:北京市海淀区五棵松路 91 号 邮编:100039 电话:(010) 51881546

经常阅读本报 饮食安全可幸