

“景芝白乾”生产工艺特点

李玉彤 崔德宝 游录春

(山东景芝酒业股份有限公司,山东 景芝 262119)

摘要: 介绍了“景芝白乾”的大曲续糟发酵、混蒸混烧、冷水加浆、砖池发酵、机械化操作等生产工艺特点和工艺参数,对了解“景芝白乾”白酒生产工艺具有指导作用。

关键词: “景芝白乾”; 生产工艺特点; 技术参数

中图分类号:TS262.39;TS261.4

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2010)04-0063-02

Characteristic Techniques of Jingzhibaigan Liquor

LI Yu-tong, CUI De-bao and YOU Lu-chuan

(Shandong Jingzhi Liquor Industry Co.Ltd., Jingzhi, Shandong 262119, China)

Abstract: The characteristic production techniques of Jingzhibaigan liquor including brick pits fermentation, mixed steaming and co-firing, addition of cool water in broth, and mechanized operation etc., and the corresponding technical parameters were introduced in this paper, which could be used to guide the production of Jingzhibaigan liquor.

Key words: Jingzhibaigan Liquor; production techniques; technical parameter

“景芝白乾”是纯高粱大曲酒,古称“景芝高烧”。1915年,“景芝白乾”作为山东唯一的白酒展品出现在巴拿马万国博览会,1959年又参加了印度国际博览会,从此香飘异域。1963年荣获“山东名酒”,2006年荣获中国首届八大大众名酒和中国首届“中华老字号”,2007年被国家公示为“中国名酒”。“景芝白乾”的传统酿造工艺非常独特,她以“清冽纯净、香味突出,绵软醇厚、回味爽怡”的风格,受到广大消费者的一致好评,中国独创创新香型芝麻香的芝麻香因子就是在“景芝白乾”的酿造过程中发现的。

1 “景芝白乾”生产工艺特点

1.1 大曲续糟发酵

“景芝白乾”采用纯高粱大曲续糟发酵工艺。“曲是酒之骨”^[1],使用大曲,不但提供了发酵过程中所需要的酶类和酵母,也提供了形成“景芝白乾”糊香香气成分的前体物质和生香微生物菌种。采用纯小麦制成的中温曲作为“景芝白乾”的糖化发酵剂,这与传统北方清香型白酒使用麸曲作为糖化发酵剂的工艺是不同的。又由于景芝的独特地理环境,制曲过程中富集的微生物与其他地区的不同,再加上采用了特别的工艺,造就了她的独特风格;续糟发酵是对原料的重复利用,提高原料的利用率,在浓香型白酒的生产中,有着“千年老窖、万年糟”的说

法,“景芝白乾”采用续糟发酵的过程中就形成了“万年糟”,部分糟醅进行循环利用,对“景芝白乾”酒的稳定发酵起到了重要作用。

1.2 混蒸混烧

在白乾酒生产中,蒸粮与取酒是一起进行的。所谓“混蒸混烧”就是发酵好的糟醅和新投入的粮食混合在一起装甑,在蒸酒的同时进行蒸粮^[2]。这样操作的好处是可以把粮食的粮香带到酒中,增加了白酒的香气成分,并且可以节约能源,减少用汽量,降低成本。

1.3 冷水加浆

冷水加浆是“景芝白乾”的又一独特工艺,在浓香型白酒的生产中加浆水要求水温在90℃以上,其目的是为了粮食宜糊化和糊化后的粮食能充分保持住水分,在长时间的发酵期内,保证有足够的水分供微生物利用。而“景芝白乾”采用29d的短发酵期,特殊的工艺使白乾酒的生产过程中用冷水加浆也会保证发酵的正常进行,浓香型白酒是在蒸酒出甑后降温前加入适量的热浆,而“景芝白乾”是在蒸酒出甑降温加曲和适量的糖化酶后加入适量的冷浆,这与传统的白酒生产加浆工艺是不同的。

1.4 砖池跑窖发酵工艺

“景芝白乾”使用的发酵池是砖窖,池壁和池底均由

收稿日期 2010-02-07

作者简介:李玉彤(1962-),男,山东景芝人,现任山东景芝酒业股份有限公司一厂厂长,高级酿酒技师,潍坊市首席技师,长期从事白酒的生产管理工作。

通讯作者:崔德宝(1982-),硕士, cdb66666@126.com。

砖砌造而成,池底是用砖留空铺成,发酵过程中产生的黄水通过砖的缝隙流入地下的池底小井中,再由污水泵抽出。这与浓香型采用的泥窖和清香型采用的地缸作为发酵容器的工艺是不一致的。砖窖是形成景芝白乾风格的重要因素之一,因为在砖窖池壁上富集了大量的生香微生物菌种,这与浓香型白酒泥窖中的占主导地位的生物种类不一样,这也是形成景芝白乾独特风味的主要因素,同时也是区别于其他白酒香型的关键所在。采用跑窖工艺,可以形成景芝白乾酒的稳定风格。

1.5 机械化操作

“景芝白乾”的生产,无论从出池、配料、装甑、出甑、摊凉、加曲、加浆、入池,整个过程都采用机械化操作,由于“景芝白乾”特殊的糟醅情况和特殊工艺,才为机械化操作提供了可能,这样就大大减少了工人的劳动强度,提高了白酒的生产效率。

2 “景芝白乾”生产工艺及工艺参数

2.1 生产工艺(图1)

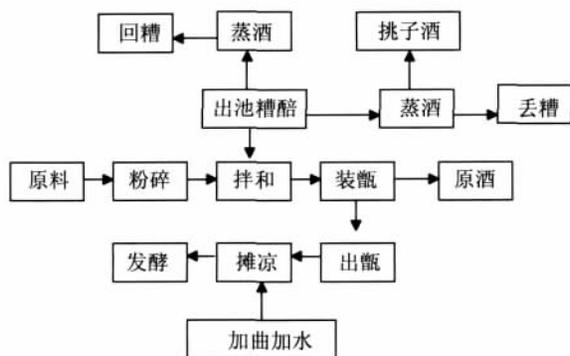


图1 景芝白乾生产工艺

2.2 工艺参数

2.2.1 原料粉碎度

“景芝白乾”以高粱为原料,采用单粮发酵方式。要求高粱颗粒饱满、无霉烂、无杂质,高粱粉碎前要除杂,不能有壳及杂质,粉碎4~6瓣,无跑生,粉碎后要求通过20目筛者不超过15%。同时根据北方气候特点,在冬季、夏季粉碎度做适当的调整,以利于安全度夏和安全越冬。

2.2.2 入池工艺参数

“景芝白乾”的常年入池淀粉含量应保持在15%~17%。夏秋稍偏低一些,春冬偏高一些,入池水分控制在58%~59%,并严格执行梯形浆,保持母糟上部有充分的水分。投曲量在16%左右,投糠量应达到14%~16%,入池酸度保持在1.0~1.4之间。在入池温度方面。除热季外,常年平均入池温度保持在14~16℃;回糟温度保持在25~30℃。

3 结束语

“景芝白乾”的大曲续糟发酵、混蒸混烧、冷水加浆、砖池跑窖发酵的独特性生产工艺是形成她独特风格的重要因素,再加上科学的管理和精心的工艺控制,使她的风格和质量得以保证。但其香气成分的形成机理和起主要作用的微生物种类还有待进一步研究。

参考文献:

- [1] 陈益钊.中国白酒的味觉、嗅觉、科学及实践[M].成都:四川大学出版社,1996.
- [2] 沈怡方.白酒技术生产全书[M].北京:中国轻工出版社,1998.
- [3] 李强.浅析北方浓香型白酒生产管理[J].酿酒科技,2005,(3):32-34.
- [4] 程宗志.老白干香型大曲的生产技术及工艺参数[J].酿酒科技,2006,(2):52-55.
- [5] 丁云莲,范文来,徐岩,等8人.老白干香型白酒香气成分分析[J].酿酒,2008,(4):109-112.

稻花香牵手湖北盐业集团实现强强联合

本刊讯 2010年3月6日,酒镇龙泉,湖北盐业集团有限公司副总经理胡泉源与稻花香酒业营销公司总经理王心高共同签署《战略合作框架意向书》,根据协议,双方在互惠互利的前提下建立长期战略合作伙伴关系,稻花香由此成为湖北盐业集团第一个全省性白酒合作销售项目。

作为国家级农业产业化重点龙头企业、中国驰名商标,稻花香酒业在不断拓展市场网络的同时,不断挖掘市场资源,积极创新,寻求强强联合,实现新的突破。与此同时,湖北盐业集团在不断发展盐和盐化工产品的同时,加快发展非盐经济,积极探索多元化合作之路。今年1月,经过初步接触,双方均表达了相互合作的意向,稻花香酒业由此成立了工作专班,进行前期产品的设计和开发。

根据协议,稻花香酒业公司为湖北盐业集团量身打造3款专供产品,在湖北范围内,通过盐业渠道的优势与稻花香酒销售的有效嫁接,实现双方的优势互补,互利共赢。

当天上午,湖北省国资委第二监事会主席马一新、监事会处长吴朝成、湖北盐业集团董事长周福胜参加了签约仪式,并现场参观了稻花香厂区。集团总经理蔡开云、公司总经理谭卫东等经营班子成员一起热情接待了客人。(李春芳)