

张弓杯“低度白酒征文”

仰韶低度白酒的生产及其质量风格

刘建利¹, 郭富祥², 韩素娜²

(1.河南省食品工业科学研究所, 河南 郑州 450000; 2.河南仰韶酒业有限公司, 河南 浞池 472400)

摘 要: 仰韶低度白酒生产过程坚持严格的质量保证体系; 加强窖池的改造、养护管理; 加强大曲生产技术研究, 搞好优质大曲生产; 研究确定先进的大曲生产工艺。仰韶低度酒的质量风格: 乙酸乙酯含量较高, 大于乳酸乙酯含量, 乳酸乙酯则相对较低; 正丙醇、异戊醇含量不是特别高, 但异丁醇的含量比正丙醇稍高; 总酸含量相对较低。(孙悟)

关键词: 仰韶低度白酒; 生产; 质量; 风格

中图分类号: TS262.3; TS261.4 文献标识码: B 文章编号: 1001- 9286(2007) 08- 0081- 02

The Production of Yangshao Low- alcohol Liquor & Its Quality and Styles

LIU Jian-li¹, GUO Fu-xiang² and HAN Su-na²

(1.He'nan Food Industry Scientific Research Institute, Zhengzhou, He'nan 450000; 2.He'nan Yangshao Liquor Industry Co. Ltd., Mianchi, He'nan 472400, China)

Abstract: We should strictly adhere to quality guarantee system in Yangshao low-alcohol liquor production. Besides, we should pay more attention to pits innovation and pits maintenance and strengthen the research on the advanced Daqu production techniques to produce quality Daqu. Yangshao low-alcohol liquor styles are as follows: 1. higher ethyl acetate content (higher than ethyl lactate content) and comparatively lower ethyl lactate content; 2. the content of npropanol and isoamylol was not high but the content of isoamylol was higher than that of npropanol; 3. total acids content was comparatively low. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Yangshao low-alcohol liquor; production; quality; style

仰韶低度白酒研制成功上市后就以其“窖香浓郁、酒体醇和谐调、绵甜爽净”的优良品质深受消费者的喜爱。探索其成功的原因有如下几个方面。

1 建立了严格的质量保证体系

仰韶酒业较早地建立了质量保证体系并通过了质量保证体系的认证, 从原辅料进厂到成品出厂, 对每个生产环节严格按照 ISO90002 质量保证体系运行, 在质量管理方面有力地保证了仰韶低度白酒的质量。

2 加强窖池的改造、养护管理

要生产质量上乘的低度浓香型白酒就必须要用优质基础酒, 而优质基础酒的生产除了生产工艺技术的保证, 还需要有好的窖池。多年来我们坚持对每一个窖池进行改造、养护管理, 使每一个窖池都处于最佳状态。因窖池在使用一段时间后不可避免地会出现各种退化现

象如: 窖泥所含养分、水分减少, 窖泥板结发硬, 窖泥表面出现白色结晶体等盐类, 导致所产生的基础酒质量下降。碰上这种情况我们就对该窖池进行改造, 将窖池表层 5~10 cm 的退化层铲掉, 然后用提前发酵好的优质人工老熟窖泥抹在窖池表面。如果窖池表面退化不太严重, 只是水分含量偏低, 有些板结, 就可采取将表层 5~10 cm 的窖泥铲掉集中到一起, 加少许曲粉及其他营养物, 用黄水和干净水拌和, 然后再抹到窖壁上即可。在平常生产过程中对正常使用的窖泥加强养护, 在酒醅出窖完后, 将窖壁四周及窖底打扫干净, 再在窖四壁上从上到下打一定数量的斜孔, 然后往四壁上洒些营养液。营养液由曲粉、酒尾、微肥、水组成。

3 加强大曲生产技术研究, 搞好优质大曲的生产

大曲在白酒酿造过程中发挥着重要作用, 它既是糖化发酵剂、又是增香剂, 不同质量风格的大曲酿造出的

收稿日期: 2007-07-16

白酒质量风格又不尽相同。由于大曲生产过程受到特定环境下微生物区系的影响和制曲工艺的影响,每个酿酒企业所生产的大曲质量是不同的,所以生产出的白酒风格也就不同。为确保仰韶低度酒的质量风格,对大曲的生产进行了认真的研究,具体做法就是:从大曲的原料、大曲的生产工艺技术及曲房管理方面进行具体研究,制定出一整套适合我们所需的大曲生产工艺技术。

我们所制定的大曲生产工艺操作规程中的关键控制点:

确保生产大曲的原料质量,选择颗粒整齐、无霉变、无虫蛀、无农药污染、杂质少、淀粉含量在 60 %以上的优质小麦为原料。

掌握好小麦的粉碎度,麦皮和细粉各占一半,手感不粗糙为宜。

保证曲房的潮湿度在 60 %~ 90 %,使曲块表面上霉上得均匀,既不是光板又不使曲衣过厚。

掌握好翻曲时间,保证最高制曲温度 55 。

曲房的管理坚持做到“开门不开窗,开窗不开门”,即保证做到调节好曲房的温度,不使曲房温度下降过猛。

4 研究确定先进的大曲生产工艺

原料是前提,大曲是基础,工艺是关键。为了确保仰韶低度酒的产品质量,经过长期的生产实践,确定了一套先进的生产工艺技术。该项技术要求在酿酒生产过程中必须做到:严把原辅料关,确保酿酒所用原辅料质量;粮醅比:1 4.0~ 4.5;用曲量为投料量的 25 %;用糠量为投料量的 22 %~ 25 %;入池淀粉 17 %~ 19 %;入池酸度 1.2~ 1.8;入池温度 16~ 20 ;入池水分 56 %~ 58 %;发酵周期 50 d。

在具体的工艺操作上原辅料处理做到清蒸排杂彻底,严格按照配料准、工艺稳、操作细、场地净的要求落实到生产中,确保窖池内的糖化、发酵、生香作用的顺利进行,多产酒,产香酒。为了尽可能地把发酵成熟的酒醅中的酒精和香气成分蒸出来,做到“丰产丰收”,在装甑操作时做到轻撒薄铺,见汽撒醅,撒得匀、准、平。装甑材料要疏松,装甑动作要轻快、利索,装甑时间控制在 35~ 45 min。

蒸馏操作要做到缓火蒸馏,低温流酒,掐头去尾,量质摘酒。流酒温度为 25~ 30 ,流酒速度为 2~ 3 kg/min。

表 1 仰韶基础酒检验结果 (g/L)

成分	大米查 酒头	底醅 酒头	大米查 一馏分	底醅 一馏分	大米查 二馏分	底醅 二馏分	大米查 三馏分	底醅 三馏分
乙醛	0.75	0.41	0.76	0.44	0.47	0.65	0.27	0.33
甲醇	0.06	0.12	0.08	0.16	0.09	0.12	0.11	0.16
乙酸乙酯	4.98	4.13	50.1	4.82	2.93	6.55	1.58	2.92
正丙醇	0.13	0.14	0.15	0.16	0.15	0.21	0.14	0.17
仲丁醇	0.005	0.01	0.005	0.02	0.004	0.04	—	0.03
乙缩醛	0.08	0.09	0.07	0.07	0.03	0.09	0.20	0.05
异丁醇	0.2	0.18	0.205	0.18	0.16	0.24	—	0.16
正丁醇	0.07	0.07	0.08	0.07	0.08	0.07	0.09	0.07
丁酸乙酯	0.44	0.46	0.44	0.5	0.29	0.67	0.18	0.32
异戊醇	0.28	0.34	0.31	0.36	0.32	0.47	0.31	0.36
乳酸乙酯	1.03	3.04	0.89	1.84	0.87	2.00	0.89	1.90
己酸乙酯	3.23	4.67	3.23	4.86	2.39	6.40	1.82	3.63
总酸	1.10	0.73	0.57	0.53	0.45	0.53	0.37	0.66
总酯	8.16	—	8.22	—	5.7	—	4.32	—

流酒时要按头酒、中酒、尾酒分别摘取,验级入库,分别贮存。

由于严格按照上述要求进行生产落实,多年来在基础酒的生产上我们收到了良好的效果。己酸乙酯含量在 0.15 g/L 的优级酒可达总产量的 57.8 %,为仰韶低度酒的生产提供了质和量的保证。

5 关于仰韶低度酒的质量风格

在生产实践过程通过大量的分析检验,所生产的基础酒情况见表 1。

通过分析上述检验结果,可以得出仰韶基础酒呈现如下特点: 乙酸乙酯的含量较普遍大于乳酸乙酯,含量较高;而乳酸乙酯则相对较低。 正丙醇、异戊醇的含量不是特别高,但异丁醇的含量比正丙醇稍高。 总酸含量相对较低。

针对基础酒的质量特点,为了确保仰韶低度酒的质量风格,在勾兑调味过程中始终坚持做到: 认真品尝每一贮酒容器内的基础酒,做到心中有数; 分析检验每一贮酒容器内基础酒的微量香气含量以及总酯、总酸含量; 在上述基础上合理选择基础酒,巧妙地进行搭配勾兑,使其符合酒体设计的要求; 酒样勾兑好后,进行除浊处理时,合理掌握好除浊时间,及时澄清过滤; 在生产低度酒时一定要考虑到货架期内的酯分解问题,在勾兑时有意识的适当提高总酯含量,总酸控制在适当范围内。

多年来,在我们的努力下,仰韶低度酒始终保持了自己的质量风格,以其“窖香浓郁、醇和协调,绵甜爽净,余味悠长”的质量特点而深受消费者的青睐。 ●