

凤香复合型白酒与凤型酒工艺特点及其风格特征

王科岐

(陕西西凤酒股份有限公司, 陕西 凤翔 721406)

关键词: 白酒; 凤香复合型; 凤型酒; 工艺; 风格特征

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001- 9286(2008)06- 0085- 01

Technical Characteristics of Xifeng- composite- flavor Liquor and Xifeng Liquor & Their Style Characteristics

WANG Ke-qi

(Shanxi Xifeng Liquor Co.Ltd., Fengxiang, Shanxi 721406, China)

Key words: liquor; Xifeng-composite-flavor; Xifeng-flavor liquor; techniques; style characteristics

凤香复合型白酒是在凤型酒生产工艺基础上发展、创新而形成的具有自身独特工艺和独特风格的白酒。由于其酿酒原料、曲种、贮存容器、生产工艺以及地理环境等与凤型白酒有相同之处,同时又存在差异,使得其在生产工艺特点、酒的香味成分及风格特征等方面与凤型酒存在着密切关系。

1 工艺特点之间的关系

白酒典型风格的形成,是由其独特的生产工艺决定的。凤香复合型白酒的工艺与凤型酒的工艺既有相同之处又有本质区别。

1.1 凤香复合型白酒工艺特点

以大麦、小麦、豌豆制曲,中高温培曲,顶温达 58~63℃;以土窖池发酵,窖池保养,生产过程窖泥不更换;采用适温入池发酵,发酵期 30d,成品酒用酒海贮存 3 年。

1.2 凤型酒工艺特点

以大麦、豌豆制曲,采用中高温培曲,顶温达 58~60℃;土窖池发酵,每年更换一次窖皮;采用偏高温入池发酵,发酵期 16d;酒海贮存 3 年。

2 微量成分之间的关系

白酒中各种微量成分含量的多少和适当的比例关系是构成白酒典型风格的重要组成部分。由于凤香复合型白酒与凤型酒工艺之间存在差异,使得其微量成分也存在一定差异。凤香复合型白酒与凤型酒主要香味成分比较结果见表 1。

3 风格特征之间的关系

凤香复合型白酒与凤型酒由于工艺特点、微量成分含量的差异,使得凤香复合型白酒既有凤型酒的特点,

表 1 凤香复合型白酒与凤型酒主要香味成分比较

香味成分	(mg/100 mL)	
	凤香复合型白酒	凤型酒
乙醛	63.18	52.23
乙缩醛	12.60	10.09
乙酸乙酯	168.26	152.33
正丙醇	42.20	52.82
仲丁醇	6.59	9.95
异丁醇	11.40	14.60
正丁醇	10.63	8.85
异戊醇	38.60	45.00
丁酸乙酯	11.85	7.20
乳酸乙酯	138.82	126.83
己酸乙酯	118.80	46.55

又具有自身独特的风格特征。

3.1 凤香复合型白酒风格特征

醇香秀雅,具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气;醇厚丰满,绵柔爽净,诸味谐调,余味悠长。

3.2 凤型酒风格特征

醇香秀雅,具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气;醇厚丰满,甘润挺爽,诸味谐调,尾净悠长。

4 结束语

凤香复合型白酒与凤型酒在工艺特点及风格特征方面既有相同之处又有本质区别,它是在传统凤型酒生产工艺的基础上融入了创新工艺,继承和发展了凤型酒的风格特征,又具有自身独特的风格特点,兼容互补、口感舒适、风格独特。凤香复合型白酒其独特的品质个性和全新的口感自上市以来一直受到消费者的青睐,给消费者带来了美好的享受。●

收稿日期: 2008-03-25

作者简介: 王科岐(1965-),男,陕西人,副总工程师,高级酿酒师,高级品酒师,国家级白酒评委。