

论白酒的“和谐”美

黄芳

(安徽皖酒制造集团有限公司,安徽 蚌埠 233010)

摘要: 和谐是指人们对自然和人类社会变化、发展规律的认识,也是人们所追求的科学的价值观、方法论。中国白酒中的和谐美主要来自于其内在品质。从白酒色、香、味、格及外包装的协调几方面论述了“和谐”酒的酿造,其中“和谐”酒的关键点是香味幽雅谐调、风格独特典型。

关键词: 白酒; 和谐; 幽雅谐调; 风格; 典型

中图分类号: TS262.3; TS971 **文献标识码:** B **文章编号:** 1001-9286(2010)04-0105-03

Discussion on Harmony Beauty of Liquor

HUANG Fang

(Wanjiu Group Co.Ltd., Bengbu, Anhui 233010, China)

Abstract: Harmony means peoples' understanding of the change rules and the development rules of nature and society. It is also the lofty pursuit value for people. The harmony beauty of Chinese liquor comes from its internal quality. In this paper, the production of harmony liquor in the aspects including color, aroma, taste, styles and packaging etc. was elaborated. The key point of harmony liquor is harmonious aroma and typical styles. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor; harmony; harmonious elegance; styles; typical

“和谐”系指融洽、调和之意。和谐是指人们对自然和人类社会变化、发展规律的认识,也是人们所追求的科学的价值观、方法论。早在古希腊时期,著名的哲学家赫拉克利特就说过:“美在和谐”。可见,和谐美是一个既古老而又至今依然熠熠生辉的美学命题。当前社会提倡做事遵循事物发展的客观规律,追求人与自然的和谐。中国白酒同样也要讲究“和谐”,和谐才能产生美。中国白酒中的和谐美主要来自于其内在品质,需细细品味才能体会和把握。正如哲学家赫拉克利特说的那样:“看不见的和谐比看得见的和谐更美”。

中国白酒是一个复杂的体系,由乙醇、水和微量成分3部分组成,微量成分由有机酸、酯、醇、醛、酮、酚、含硫化合物、含氮化合物和其他化合物组成。微量成分含量虽然极微,仅占2%,它们却决定着白酒的香气和口味,构成了中国白酒的不同香型和风格。白酒按微量成分含量多少又可分成3种成分:色谱骨架成分(色谱分析含量大于2~3 mg/100 mL的成分)、协调成分及复杂成分。如此复杂的体系如何造就“和谐美”?对任意一种商品性的白酒,在生产过程中,必须解决好以下几方面的问题:色的协调、香的协调、味的协调,香和味的协调、风格的典型性及外包装的协调。其中,最为关键的还是香味要幽雅谐调、风格应独特典型。下面逐一论述本公司是如何酿造“和谐”皖酒的。

收稿日期:2009-10-16

作者简介:黄芳(1965-),女,安徽蚌埠人,总经理助理、科研所所长,质量工程师、酿酒高级品酒师,2005届国家白酒评酒委员,第七届白酒国家评委。

1 产品外在之美

外包装可以说是消费者的第一印象,在琳琅满目的商品中如何让你的产品跳进顾客眼中,成为首选,包装的设计应该别致、优美、具有吸引力。当然,外包装必须要与酒质对应,名副其实,不可过度包装。单纯追求华丽的外表,最多让消费者一次购买,绝不会有第二次可能,这种短期效应是不足取的,应戒之。应该注重产品的外在美和内质的和谐。

2 产品内在酒质之谐调

白酒的内在质量是白酒的核心部分,一个包装再精美的酒,如果没有高贵的品质做保证,结果只能是徒有其表、昙花一现。

2.1 色之亮

成品白酒无色、微黄均符合国家标准,关键是一定要清澈透亮,不得有任何悬浮物、絮状物或沉淀物等。

2.1.1 成品酒勾兑用水的软化处理

一般饮用自来水由于钙、镁盐含量较高,直接用于勾兑用水会形成沉淀,影响酒质,必须进行水的预处理。

2.1.2 把好基酒组合关,用于基酒组合的各种原料应清亮透明,不得含杂色或杂物。

2.1.3 低度酒的基酒需处理后勾兑,以增强白酒的抗冷

冻能力,避免 10℃以上发生失光现象。

2.1.4 储酒容器最好选择陶坛或不锈钢容器,其他材质的容器一定要做好维护保养工作,避免由于储存不当可能带来的异色或异物。

2.1.5 在成品酒灌装工序中不可忽视酒瓶及瓶盖的洁净、安全。

2.1.6 对于固液结合白酒,一定要遵循食品安全管理规定,杜绝使用 GB/T2760 标准之外的食品添加剂,以保证成品酒的颜色清亮透明。

2.2 香之雅

酒香要求纯正、典雅,具有本品的独特典型,不得带有异香或其他邪杂味,各种香型酒具有各自香气的特点。本公司主要生产浓香型白酒,为使其香气幽雅,首先从曲酒的酿造抓起,针对产品设计要求,吸取五粮液生产工艺之精华,并与本单位实际相结合,制定科学的先进生产工艺,车间班组严格工艺操作,生产各具风格的特殊调味酒,用以研制窖香幽雅之皖酒。

2.2.1 窖香

窖香是浓香型白酒所特有的香气,窖香是窖泥中的微生物与发酵糟醅在长期的交互作用中,通过不断蓄积所形成的一种特有香气。不同区域、不同厂家、不同生产工艺、不同窖龄、不同的原料与糖化发酵剂、不同的窖泥培养工艺、不同的保养方法等所形成的窖香有着很大的不同。接触窖泥部分窖香突出,可通过延长发酵期、采用双轮底发酵工艺等方式生产窖香酒。

2.2.2 粮香

不同的酿酒粮食在蒸煮糊化后,由于含有不同的化学成分,相应产生不同的香气,这些香味物质种类繁多,成分也极为复杂。因为浓香型酒采取的是混蒸工艺,这些粮香物质必然通过蒸馏而带入酒中。粮香对白酒的香气的贡献主要是呈现一定的香韵,对香气的细腻丰满起着一定的充填作用。一般情况下,并不呈现出突出的特征香气,当不同的粮香与其他香味物质相组合时,会呈现出不同的香气特征。本公司采取以多种粮食为原料酿造优质基酒,以增加酒体的复合香及丰满度。

2.2.3 曲香

大曲在浓香型酒生产中,不仅作为糖化发酵剂来起作用,为糟醅的发酵提供菌系、酶系、物系,而且更重要的是大曲在自身的制作过程中,通过微生物代谢作用,在高温下产生了大量的香味物质,这一过程所产生的香味物质可能要远远多于发酵过程,这就是曲香。这些物质有的是通过蒸馏直接带入酒中,有的是作为中间物质,在窖内发酵过程中进一步转化,是一群种类极其众多的香味物质。曲香对于浓香型酒的质量及风格有着极其重要的影响,不同的制曲原料、不同的制曲工艺、不同的种曲、不同的生态环境条件,所产生的曲香有着很大的不同。因此,在生产块曲时不要一味追求糖化力、发酵力、酯化力等。

一般来讲,制曲温度愈高,产生的香味物质愈复杂,为提高浓香型白酒的幽雅感,可适量选用偏中高温曲酿酒。

2.2.4 糟香

糟香是粮食、大曲等原辅料,经过续糟配料,在窖泥和大曲中微生物及酶的作用下,通过多轮发酵不断蓄积而形成的特有香气,即所谓的“千年窖,万年糟”。不同的原料、不同的糖化发酵剂、不同的发酵轮次、不同的窖池、不同的窖龄、不同的生产工艺等所形成的糟香是不同的。糟香在白酒中呈现出特征性的底蕴功效,对香气的丰满、优雅、细腻与否则有着极其重要的影响,其中的部分物质,很可能也是形成陈香的前体物质。当与窖香、曲香等香气相协调与复合时,会呈现出极其优美而诱人的香气。“以窖养糟,以糟养窖”,班组平时应加强窖池保养工作。一般来讲,长期发酵生产的曲酒较短期发酵曲酒的糟香浓郁,而底部酒糟又较上部酒糟糟香馥郁。

2.2.5 陈香

酒是陈的香,这是人类很早就知道的事实。近年来,年份酒如雨后春笋,百花争艳,深受广大消费者喜爱。陈香的优劣与高雅程度是人们判断酒品质的一个很重要的标尺。不同的原料、不同的大曲、不同的发酵窖池、不同的生产工艺、不同的生态环境所产生的陈香在感官上会有很大的不同。白酒的陈香主要经过陶坛贮存呈现出来,微量成分越复杂的酒贮存后产生的陈香越幽雅。

总之,窖香、曲香、粮香、糟香、陈香不但为浓香型酒直接提供优美的香韵,呈现特征香感,对己酸乙酯等主体香起着烘托与美化作用,而且对香气的丰满与复合有着重要的作用。浓香型酒的质量不单取决于酯类等含量较高的物质,更取决于窖香、曲香、粮香、糟香、陈香的优美与优雅程度,以及相互之间的协调性。浓香型白酒要做到香气上优雅、飘逸、复合,口感上绵柔、细腻,就要使以上诸香协调与复合,符合幽雅、优美、和谐的要求。

2.3 味之绵

酒的香气是“暴露”型,“好不好闻”会给人们第一印象;酒的味道是“内向”型的,“好不好喝”会给饮者的是实实在在的感受。“和谐”白酒要做到:小口赏品,酸甜苦辣鲜,五味俱全,各味恰到好处,增之过浓,减之过淡,给消费者以享受之感。复合香幽雅突出、入口绵甜甘冽、诸味自然谐调,余香爽净悠长,那将是酒之极品。

2.3.1 用先进生产工艺酿造出高品质的优级基酒和调味酒

打破传统束缚,博采众长,相互借鉴,汲取其他香型白酒工艺之精华,生产多种复合型特色的调味酒,以完善酒体,增进酒质醇厚丰满。

2.3.2 做好量质摘酒及分级贮存的基础工作

本公司在生产中加强“分层蒸酒”、“量质摘酒”、“按质并坛”的工艺操作,加大原基酒贮存、不同调味酒的贮存。白酒的贮存是提高酒质醇绵度的基本措施,新蒸出的

白酒由于含有低沸点的醛类、硫化氢、硫醇等挥发性物质,导致酒味暴杂,带有不愉快的气味。新酒经一定时期贮存陈酿后,香味变得醇和协调,调味酒经贮存3年后可逐步带来幽雅的窖陈香、曲陈香等。

2.3.3 遵循白酒风味科学原理,研究酒体风味特征形成规律,进行特色酒体设计

由于曲酒车间生产的原酒各具特点,不可能达到产品固有风格的全面要求,因此各味协调要在勾兑上下功夫。在勾兑和调味过程中,首先选好基础酒和调味酒。基础酒质量的好坏直接影响到产品质量的优劣和后续调味工作的难易程度。调味是形成成品酒典型风格的最后一步,使酒质稳定和提高,符合产品的质量要求。新产品开发时要熟悉和掌握不同酒质的变化规律,遵循食品风味化学原理,研究影响味的各种因素,巧妙运用好味的对比作用、变调作用、相乘作用及相抵作用,设计出风格典雅的白酒。

2.4 香、味协调

白酒的香气与口味是相辅相成的,不可分割的紧密和谐关系。白酒的香气与味(即口感)要协调一致,配合融洽,不可香大于味,也不可味大于香。白酒中的乙醛、乙缩醛和乙酸、乳酸、己酸、丁酸是协调成分,酸压香增味,乙醛、乙缩醛增(提)香压味。通过勾兑和品评来调整它们之间的比例,找出从量变到质变的“转折”点,以达到香味协调的境界。调香调味是一项非常精细又微妙的工作,是针对复杂体系而开展的既精细又模糊,既有科学技术又有艺术创作的工作。

2.5 格之典

格是对白酒色、香、味统一的综合评价,是构成白酒质量的重要组成部分,风格典型突出,与外在相互辉映,相得益彰。不同香型的白酒具有不同的典型风格;同一香型的白酒也各具不同的风格特征。通过勾兑和调味,可以突出产品固有的典型风格。

勾兑和调味是白酒生产的重要环节,它是一门技术,也是一门艺术。是平衡酒体,使之形成(保持)一定风格的专业性技术。它能巧妙地把基础酒和调味酒进行合理搭配,使酒的香味达到平衡、谐调和稳定,从而提高产品质量,突出产品的典型风格。勾兑和调味要具有典型性、平衡性、缓冲性、综合性,只有加强勾兑和调味技术的研究,才能使酒体完美、风格突出,以保证出厂产品的质量平衡、稳定。

3 体会与讨论

3.1 先进科学的调味酒生产工艺是形成和谐的幽雅型白酒的基本保障

白酒的幽雅是和谐酒的最高层次,优质的特色原酒是幽雅型白酒生产的基础,“巧妇难为无米之炊”,如果原酒缺少特点,将会造成成品酒的雷同现象。优质的固态发

酵曲酒、别具风格的特殊调味酒、娴熟的勾兑调味技术再加上灵敏的品评鉴赏能力,为勾兑调味工作提供艺术创造的源泉和动力。

3.2 酸酯平衡是酒体稳定和协调的基本因素

酸是白酒的重要呈味剂,能消除白酒的苦味、燥辣感,增加回甜感、醇和度,提高酸的复杂程度,可增加酒的绵柔爽净感,但酒中酸含量要适度,与酯协调平衡,在勾兑中找出味觉转变点。酸对白酒香气有抑制和掩蔽作用,含酸量偏高的酒,对酒的正常香气有明显的压抑作用,俗称压香,酸量不足时,普遍存在酯香突出,欠自然柔和感。酸酯平衡的酒质量稳定,货架期变化缓慢。

3.3 控制色谱骨架成分含量,稳定产品质量

白酒的色谱骨架成分含量有自己的统计规律,才能形成自己的产品特色。一个优质色谱骨架成分含量,应表现在骨架成分间协调性好,与微量的复杂成分协调性好,酒体的可调范围大,香和味的一致性,风格稳定。

3.4 在正常的色谱骨架成分下,白酒质量档次的高低取决于微量的复杂成分含量

白酒科技人员在研发新产品时常常有这种体会:色谱骨架成分相同或接近的酒,口感质量有可能是天壤之别,经仔细研究,原来是微量的复杂成分所做的贡献。作为白酒中微量复杂成分是指含量小于2~3 mg/100 mL的香味物质,有的虽只有mg或ng级含量,但这些物质数量多、来源复杂,结构和性质的差别很大,是影响白酒质量的重要因素。从本质上讲,勾兑技术就是对酒中微量成分的掌握和应用。

3.5 陈香与幽雅的辩证关系

笔者认为:陈香的酒不一定幽雅,但幽雅的酒一定要有陈香陈味感。陈香可能是由曲香、糟香、粮香、窖香等物质在酒的贮存过程中,进一步发生化学反应而形成的,贮存期越长,陈香物质产生得也越多。当然在一定条件下,达到化学平衡后,即使再贮存,也不会增加,但一般情况下,这类物质的反应速度是十分缓慢的。陈香产生的幽雅与否、含量的高低主要是由曲香、糟香、窖香等这些前体香味物质所决定的。

4 结束语

白酒的和谐是一种动态的美,既有规律性,又有灵活性,需要与时俱进、不懈追求。幽雅型白酒的生产是一项需要付出艰辛努力的技术工作。作为科技工作者,要刻苦钻研科学技术,发扬创新精神,努力营造和谐的氛围,满足广大消费者日益增长的需求,共建和谐社会。

参考文献:

- [1] 沈怡方.白酒生产技术全书[M].北京:中国轻工业出版社,1998.
- [2] 陈益钊.中国白酒的嗅觉味觉科学及实践[M].成都:四川大学出版社,1996.