G·R 官荣总评榜

宋河老窖 |

度数:46%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:81.00 分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:2
原浆指数:4
甜爽度:3
生产厂家:河南省宋河酒业股份有限公司
G·R 官荣酒评:这是一款比较单调的酒体,它的香气中带有水果的酯香,且漂浮不定,略有酸气,入口有水感,酒味柔和、甜净。

北京红星二锅头十年窖藏酒 |

度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:80.50 分
原料:水、高粱、玉米、糯米、大米、小麦
年份指数:3
原浆指数:3
甜爽度:2
生产厂家:北京红星股份有限公司
G·R 官荣酒评:它的香气在酒杯上空漂浮不定,不同的嗅法有不同的感觉,最突出的香气为浓香,且带有一种烧焦感。口感较为燥辣,没有其他异杂味。

景芝福酒 |

度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:80.00 分
原料:水、高粱、玉米、糯米、大米、小麦
年份指数:2
原浆指数:3
甜爽度:2
生产厂家:山东景芝酒业
G·R 官荣酒评:这款酒走的是低价平民的路线。口感没有大的挑剔,酒体中度偏轻,甜度较高,回味干净,香气上有水果醋香,浮香挺重。

老战士幸福号(裸瓶) |

酒度:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:82.00 分
原料:水、高粱、小麦、玉米、糯米、大米
年份指数:2
原浆指数:3
甜爽度:2
生产厂家:四川老战士酒业有限公司
G·R 官荣酒评:这款酒还是比较成熟的一款酒,香气散发出甘甜的泥土气息和母糟的风味。酒体口感柔顺,风格较正统,回味干净。若是增加固态白酒用量,品质将会更高。

牛栏山二锅头净爽型 |

度数:53%vol
香型:清香型
G·R 官荣评分:80.00 分
原料:水、高粱
年份指数:2
原浆指数:3
甜爽度:2
生产厂家:北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂
G·R 官荣酒评:这款酒从香气上看,符合清香型白酒风格,闻香有舒适的麸皮味。入口干净爽快,挺适合北方汉子的一款酒。

行家论酒 | Expert on wine

探讨淡雅浓香型白酒的和谐要素

白酒的主要成分是乙醇和水,而溶于其中的酸、酯、醇、醛等种类众多的微量有机化合物作为白酒的呈香呈味物质,但是这些极微量的成分却决定着白酒的典型风格。本文从淡雅型白酒适应市场的原因分析,介绍了淡雅型白酒的生产方法,需要做到强化传统工艺,借鉴香型融合工艺,提高勾兑水平,做到酸与酯的平衡、香与味的和谐,只有这样才能完善淡雅型白酒的口感。

■ 安徽省亳州市涡阳县酿酒研究所
安徽省天下道源酒业有限公司
张金修 张雪飞

白酒是中华民族工业的传统产品,其以天然的多种微生物、开放式固态发酵等独特的生产工艺,形成不同香型的独特风格,发展至今已有十二大香型白酒。业内人士都知道,白酒的主要成分是乙醇和水(占总量的98%–99%),而溶于其中的酸、酯、醇、醛等种类众多的微量有机化合物(占总量的1%–2%)作为白酒的呈香呈味物质,但是这些极微量的成分却决定着白酒的典型风格。

在众多名优白酒中,浓香型仍然占据着龙头老大的位置,占市场份额的70%左右,深受消费者的厚爱,就其风格而言,存在以下两种不同的流派:一派是以泸州老窖、五粮液为代表的"浓中带陈"或称"浓中带酱"的流派,从区域上界定为川派,这个流派的浓香型白酒"重香",闻香以窖香浓郁,香味丰满圆润而著称;在口味上突出绵甜醇厚;气味上带有"陈香"或所谓的"老窖香",似乎又带有微弱的"酱香气味"特征。另一派是以洋河、古井、双沟为代表的"纯浓型"或称淡雅、绵柔浓香型的流派,这个流派的浓香型白酒以味为主,从区域上可界定为江淮派,该流派的特点是突出以己酸乙酯为主题的复合香气,而且口味纯正,以绵甜爽净而著称。

当今社会白酒既是一种休闲娱乐的辅助饮品,又是亲朋聚会、欢乐庆典、商务招待等各方面的必需品,人们在追求轻松愉快、清新典雅生活的同时,也需要用酒精的麻醉来舒缓生活的压力,特别是80、90、00后对老辈们一醉方休的饮酒模式逐渐淡化,渴望时尚饮酒、健康饮酒、饮健康酒,少喝酒,喝好酒的观点,他们对白酒的口感有了更高的要求;在香气上要求"幽雅、细腻、柔和、舒适",口感上要"不冲、不辣、不燥,入口绵软,后味爽净",不要香气过浓,后味不要求悠长,要净爽,说起来简单,既彰显浓香,又要淡雅,既矛盾又互相统一。做淡容易,做雅很难,淡与雅的高度和谐与统一,是淡雅型白酒典型风格的完美体现。

怎样才能做到白酒浓香与淡雅的高度和谐,这是对中国白酒的一次考验与创新,厂家能不能生产出来广大消费者需要的淡雅绵柔产品,取决于酒厂的综合实力;调酒师的水平;白酒生产工艺的创新和香型融合,以及先进的检测仪器和净化设备。一些无生产能力的小企业,也纷纷打起"绵柔、淡雅"等标示,来吸引广大消费者购买,酒质既不"柔",也不"雅",甚至还带有水味,极大影响了消费者的购买力,他们只有选择一些大的生产厂家的白酒和知名品牌,其中,以江苏的"洋河""双沟""今世缘",山东的"泰山""古贝春""扳倒井",河南的"宋河""张弓""仰韶",安徽的"古井贡""迎驾""高炉家""宣酒"等品牌为代表的白酒新贵,苏鲁豫皖几家实力强大的知名企业引领了浓香淡雅型白酒的发展方向,它们将制曲、酿酒工艺进行创新和融合,结合当地地域环境、消费习惯等情况进行创新,形成各具特色的"绵柔、淡雅"风格,成为消费者的首选品牌。已故中国著名白酒专家沈怡方先生在苏鲁豫皖第三届白酒峰会上指出,"古井首创的'绵甜净爽香'——香融入味之中,浓而不烈、香而不艳的幽香淡雅型白酒新风格,是我国近年来白酒市场的一次积极的革命。现在中原白酒都在朝这个趋势发展,这一香型的白酒,质量非常好,口感很不错,将会有一个非常好的前途。"

为了使企业生产出更好的浓香淡雅型白酒,本人根据多年从事白酒的生产技术研究经验及安徽省涡阳县酿酒研究所人员对淡雅浓香型白酒的生产方法和大家共同探讨。

一、原料

从生产原料质量入手,原料是生产优质白酒的先决条件,是酿造白酒的物质基础,所用粮食必须籽粒饱满,颜色鲜艳,无虫蛀,无霉味,杂质≤2%,原粮含水分在14%以下,农药残留成分必须符合国家标准,淡雅型白酒原料以高粱为主,搭配适量的玉米、小麦、大米、糯米、荞麦等。

(1)高粱

高粱又名红粮,依高粱穗的颜色分为黄、红、白、褐四种高粱;依高粱籽粒含的淀粉性质来分有粳高粱和糯高粱。北方大曲酒多用粳高粱;南方大曲酒及小曲酒多用糯高粱。粳高粱含支链淀粉较多,结构紧密,较难溶于水,蛋白质含量高于糯高粱。糯高粱几乎完全是直链淀粉,具有吸水性强,容易糊化的特点,是历史悠久的酿酒原料,淀粉含量虽低于粳高粱但出酒率却比粳高粱高。高粱是白酒酿造的主要原料,在固态发酵中,经蒸煮后,疏松适度,熟而不粘,利于发酵。浓香型白酒生产工艺一般要求原料粉碎为4瓣、6瓣、8瓣,通过20目筛孔的细粉不能超过20 %。淡雅浓香型白酒酿酒用量高粱在60%左右

(2)大米

大米淀粉含量70%以上,质地纯正,结构疏松,利于糊化,蛋白质、脂肪及纤维等含量较少,在混蒸式的蒸馏中,可将米饭味带入酒中,酿出的酒具有爽净的特点,故有"大米酿酒净"之说。大米出酒多,经过长期储存,酒质绵软。淡雅浓香型白酒酿酒使用大米20%左右。

(3)糯米

糯米是酿酒的优质原料,淀粉含量比大米高,几乎百分之百为直链淀粉,经蒸煮后,质软性粘易烂,单独使用容易导致发酵不正常,必须与其他原料配合使用,糯米酿出酒甜。淡雅浓香型白酒酿酒糯米用量8%左右

(4)小麦

小麦不但是制曲的主要原料,而且还是酿酒的原料之一。丰富的碳水化合物为菌体的繁殖、酶的产生、香味前驱物质的生成及微生物体内其他物质的合成提供能量;小麦麸皮中氨态氮含量特别高,是其他原料的数倍,微生物在麸皮上生长旺盛,酶活力高,适宜多种微生物生长。因为小麦的粘着力强,营养丰富,在发酵中产热量较大,所以生产中单独使用应慎重。淡雅浓香型白酒酿酒用量在10%左右

(5)玉米

玉米品种很多,淀粉主要在胚乳内,颗粒结构紧密,质地坚硬,蒸煮时间较长才能使淀粉充分糊化。玉米胚芽中含有占原料5%左右的脂肪,在发酵过程中易氧化而产异味,使酒不纯净。玉米做原料时,可将胚芽除去。玉米酒有甜味,但脂肪、蛋白质高,生成杂醇油高,使酒有邪味,酒质不如高粱酒纯净。淡雅浓香型白酒酿酒用量在5%左右

(6)豆类

淡雅型白酒在制曲以小麦、大麦为主要原料,一般都需要添加5%–8%的豌豆,以补充蛋白质含量并增强曲块的黏结性,有助于曲块保持水分,适宜于微生物生长繁殖,增加酒的香味。

(7)稻壳

糠壳具有疏松性、透气性和吸水性,酿酒过程中起到调节糟醅的淀粉浓度和酸度及保持水分的作用,它能使酒醅有一定的疏松度和含氧量,以有利于微生物的繁殖,促进糖化发酵,还可增加蒸馏界面效能,提高蒸馏效率。在使用时应选择新鲜、无霉变、无异味、干燥的糠壳;使用前要在一定的蒸汽压力下清蒸30 min,以降低糠壳中的果胶质和多缩戊糖,糠壳没有严格的国家标准规定,行业采购和使用完全依赖感官对其进行质量评定,可见感官鉴评对糠壳的质量要求是至关重要的。固态法白酒要使用一定量的稻壳作为填充剂,其作用是调节入池酒醅的淀粉浓度和酸度,并对酒醅起疏松作用,是白酒生产配料的重要组成部分。浓香型白酒生产中用量一般在20–30%。用量过多,异杂味大,用量过少,酒醅发粘,影响微生物发酵,导致白酒的质量和产量降低,应引起极大重视.

(8)酒曲

酒曲在生产中作为糖化发酵剂,为糟醅的发酵提供菌系、酶系和能量,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,曲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,有很多物质可能还是产生诱人陈香的前体物质,有的还有可能是对人体健康有益的功能因子,比如四甲基–吡嗪等含氮化合物。当与优美的窖香相协调时,会呈现出优美的复合香感。作为淡雅型白酒所要求的幽雅与复合,更需要在曲香上求得突破,否则,难以达到幽雅、复合与飘逸感,不要一味追求糖化力、发酵力、酯化力等。

二、工艺

淡雅型白酒生产多采用中、高温曲和少量麸曲混合使用,原料上由单粮酿造改为多粮酿造,从前大多选用高粱为主要生产原料,而现在多是采用以高粱为主,辅以小麦、大米、玉米、糯米,其配比为高粱60%、小麦10%、大米20%、糯米8%、玉米5%。多粮酿酒是吸取各种粮食的精华,利用营养互补的优势,采取适宜的比例进行发酵,实践证明淡雅型白酒的发酵期不宜过长,发酵期控制在45天为好,采用低温入池、缓慢发酵、混蒸混烧、续渣配料、清蒸辅料、、配醅准确、上甑操作时,轻撒、匀铺、探汽上甑、上平上匀、缓火蒸馏、量质摘酒,严格操作,只有这样才能使所产的酒具有香气幽雅,醇和绵柔、酒体丰满、复合香较好淡雅型白酒。

三、环境

江淮地区属湿润半湿润气候,年均气温在14–15度,年降雨量在800–1000毫米,相对湿度60%左右,四季分明,光照充足,雨水充沛,土质肥沃。由于江淮流域地理环境中气候、土壤、水质、空气的影响,微生物种类和数量比四川地区相对较少,虽然选用了五粮酿造,但是所产的酒香气幽雅、口味绵柔,并没有四川五粮酒香气浓郁的风格,所以说苏鲁豫皖地区最适宜淡雅型白酒的生产。

四、储存

贮存是白酒老熟的重要工序,也是形成白酒典型风格的主要因素,可以提高酒的质量,减少新酒的刺激感和辛辣味,去除怪杂味,使酒体绵软并出现陈味,所以人们普遍认为酒是陈的香,其实不同的白酒有不同的储存期,必须科学合理。白酒贮存并非越陈越好,当白酒酯化反应平衡后,如果继续贮存,会使酒精度数减少,酒味变淡,挥发损耗也会增大。一般白酒的储存期在一年到三年最为理想,储存容器以陶坛为最好,陶坛透气性好,其所含多种金属氧化物在储存过程中溶于酒中,对酒的老熟有促进作用。经测定溶于酒中较多的有Al,Fe,Cu,Pb,Mn。其中Fe3+,Cu2+去新酒味能力较强,一般Fe含量较高,酒色越黄。注意:储存温度在20度以下,密封、避光为好。

五、勾调

勾调是稳定和提高白酒质量的关键工序,是塑造白酒典型风格的重要手段[4]。淡雅型白酒其实质是减少酒体中的大分子物质,强调的是味,是把香融入味中,是在一种香型的基础上,既保持原香型的风格,又融合其它香型的长处,使之更加好喝,更加具有典型性,风格更加突出,从微量成份分析来看,此类型酒中的酸、酯、醇、醛较低,酸与酯比更加协调、和谐,具有"淡中生味,雅中具香"的独特个性,是对传统白酒的品质的提升和完善,非常适合现代人的饮酒需求。淡雅型白酒酒体设计时应遵循以下原则;降低酒度是减少暴辣的主要手段,淡雅型白酒的度数大都在38—52%VOL,降低总酯含量,总酯含量应低于2.5g/L,同时降低己酸乙酯含量,己酸乙酯、乳酸乙酯比不要太大,适当增加总酸的含量,使其控制在0.8—1.4g/L之间,新修订的国家浓香型白酒标准中对总酸、总酯、己酸乙酯都做了较大的调整,应充分运用好这些标准,注意要先调指标后调口感,协调好酸酯醇醛的关系。具体操作如下;选择储存期在一年以上;发酵期四十五天的酒为基础酒,通过品尝和理化检验,确定基础酒香味成分的含量和风格特点,缺什么补什么,绝对不加任何香精香料,以减少酒体的浮香,针对不同的情况选择适宜的调味酒,真正起到画龙点睛的作用。安徽省涡阳县酿酒研究所科研人员针对基础酒的缺陷选择以下调味酒:陈年调味酒、酱香调味酒、芝麻香调味酒、酒尾调味酒、清香调味酒,特别是芝麻香调味酒和酱香调味酒,因采用高温堆积,高温发酵,发生了美拉德反应,产生大量杂环类化合物,这些物质可以使白酒香气突出而优雅,口味细腻柔和,酒体丰满圆润。安徽省涡阳县酿酒研究所研究人员对淡雅型白酒勾调工艺流程设计如下;选择基础酒→净化基础酒→分析化验→小样勾兑→色谱分析→调味→品评鉴定→大样勾兑→净化除浊→调味→理化分析→储存→品评鉴定→调味→再储存→品尝检验→风格定型合格后装瓶。

六、结果与分析

我们对研制的46%vol"赢杯传奇"淡雅型白酒进行检测,结果如下;(见表1)

安徽省涡阳县酿酒研究所技术人员和特邀专家对淡雅浓香型"赢杯传奇"白酒进行品尝,一致认为此酒具有"香气幽雅、细腻,入口柔绵、圆润,酒体协调雅致,陈香舒适,尾味净爽",喝过口不干,头不痛,醉的慢,醒的快,饮后舒适度较好。

结论

综上所述,要做到白酒浓香与淡雅的高度和谐,强化传统工艺,提高勾兑技术水平,使用多香融合技术来补充单一香型酒的不足,达到取长补短的目的,既保持自己产品的风格,又融合其他香型酒的长处,做到酸与酯的高度平衡,香与味的高度和谐,根据不同地区消费者的口感,找出最佳的味觉转变点,才能生产出消费者喜爱的淡雅型白酒。

表一

单位 mg/100ml

检验项目	检验结果	检验项目	检验结果
总酸	1.03	丁酸乙酯	9.34
总酯	213	戊酸乙酯	3.77
己酸	51	正丙醇	9.42
乙酸	52.98	异丁醇	2.54
丁酸	0.87	正丁醇	1.43
己酸乙酯	151.8	异戊醇	11.56
乙酸乙酯	58.91	乙醛	11.09
乳酸乙酯	60.34	乙缩醛	9.55