

酒人小传 | Brinkers biography



张廷超：
坚持爱学
带出好团队

■ 郭兰

张廷超在四川沱牌舍得酒业股份有限公司的酿酒五车间第 37 栋从事酿酒工作，现任酿酒班班长。今年是张廷超在公司工作的第 15 个年头，他通过自己的勤奋和努力得到了公司和同事的肯定，并不断为公司做着贡献。

别人后退他坚持
他从普通职工到班长

“刚开始很辛苦。”2002 年的张廷超还是个不懂世事的毛头小伙子，这一年他走进了四川沱牌舍得酒业股份有限公司的大门。当时张廷超对酿酒充满了好奇，他好奇粮食通过窖池发酵，在甑灶内蒸馏就能流出让人神往的琼浆玉液，好奇老师傅们精湛的酿酒工艺，然而他却没有想到自己未来的工作会如此的辛苦。铲粮食、搬重物、做清洁……张廷超说，从小自己在家没有做过重活，没想到参加工作后各种打杂的事情自己都要做，握铲子的手也经常会被打出血泡。他说，当时许多同龄人因为无法吃苦而离开了酿酒生产，但是他却坚持了下来，因为他相信自己能成为一名酿酒“专家”。

“很庆幸自己坚持了下来。”张廷超的吃苦耐劳被大家看在眼里，2004 年，张廷超被公司培育进入了酿酒的蒸馏环节进行技术学习和工作，如今他不仅成为了酿酒班的班长，还成为了酿酒生产线上的优秀代表。他告诉记者，为了能够掌握更多更好的酿造技巧，他在完成本职工作后利用下班时间向老师傅学习，为此，他的酿酒技艺从生疏到熟练并且逐步精湛。

将团队拧成一股绳
他把尾端班组带到前列

“这么多年来自己早已经把工作当成了自己的大事。”张廷超告诉记者，今年是他在工作第 15 个年头，如今，走进酿酒生产线已经成为自己每天最开心做的事情。

2016 年 10 月，张廷超所带领的酿酒班组被公司评为“感动天洋”优秀班组，这给张廷超的工作给予了充分的肯定。“我用了 1 年的时间将这个曾经在生产线尾端的班组，带到了名列前茅。”张廷超说，他目前在沱牌舍得公司酿酒五车间第 37 栋从事酿酒工作，任班组长。现在的班组是曾经公司工作业绩非常差的班组，为了提高班组的产能，他将团队拧成一股绳，认真执行各项规章制度，帮助和督促大家将各项操作做到精细、准确、到位。为此，他所带领的班组 2015 年 1 月至 2016 年 7 月出酒率、优质率分别完成了公司计划的 131.25%、167.86%，居公司班组产出前列，全年无任何质量和安全事故发生。

原酒之形 | Vinification

■ 黄志瑜

感官质量的忽略

最能说明小曲白酒质量的是通过感官品评。在符合食品安全的基础上，感官质量才是消费者最关心的。但是这个感官要求如何达到？如何通过感官品评判定小曲白酒产品的质量等级没有具体要求。小曲白酒企业通过内部严格的感官品评程序来完成对白葡萄酒质量等级的控制，其实看来简单，但是小曲白酒的感官质量鉴定是很难实现的。许多中小企业不掌握这样的质量控制技术或者不具备相应的条件而无法实现对小曲白酒感官质量等级的划分和控制。在行业中，能不能达到小曲白酒的感官要求是无法验证的，各级质量技术监督部门只是通过理化指标的分析检测来监督产品的质量等级和水平，无法通过感官测定来完成对产品的质量监督。其实这对于小曲白酒行业的健康发展是极为不利的。所以小曲白酒感官质量的有效监督是一项十分紧迫的任务。要想实现四川省小曲白酒感官的有效质量监督，需要两个重要条件：一是建立四川省小曲白酒感官品评技术规范或标准。二是需要有一支强大的、高水平的小曲白酒感官品评技术队伍。四川省白酒品酒师的职业技术培训及考核等使我省白酒品评技术人才队伍的建设有了保障。因此，小曲白酒产品的感官要求真正到了应该发挥作用的时候了，实现小曲白酒感官质量等级评价是对消费者真正意义的负责，建立小曲白酒感官地方标准是对四川省小曲白酒健康发展负责。

川法小曲白酒标准的探讨

川法小曲白酒标准的体系构成已经初步形成。但是还存在着技术标准体系不健全、发展缓慢、行业技术标准发展不平衡、标准之间缺乏系统科学的研究等问题，严重地影响了四川省小曲白酒行业的健康发展，阻碍了行业的技术进步和产品更新。系统地研究川法小曲白酒的标准体系已迫在眉睫。小曲白酒感官质量的有效监督也是一项十分紧迫的任务。首先，要建立四川省小曲白酒感官品评技术规范或标准，其次，是需要有一支强大的、高水平的小曲白酒感官品评技术队伍。

四川省小曲白酒的技术标准体系不健全，技术标准由于种种原因，长期以来发展缓慢。标准的出台实效很差，行业技术标准

标准决定着市场的控制权，百业发展为大，标准是为基础，它是企业自主创新、跨越发展的法宝。我们在发展川法小曲白酒优势产业，提升川酒价值过程中，一定要重视标准。本文浅析了小曲白酒生产在四川省经济中的重要作用，指出了开展川法小曲白酒的调研创新与标准制定的必要性，对其标准的系统性研究进行了探讨和总结。



发展不平衡，跟不上行业技术的进步速度，这些都严重地影响了小曲白酒行业的健康发展，阻碍了四川省小曲白酒行业的技术进步和产品更新。现实生产经营活动中，小曲白酒质量等级的划分；食品添加剂的使用问题和以食用酒精为原料生产小曲白酒问题；以及产品标注问题，是白酒行业长期存在并一直困扰着我们的几个突出问题。这些问题如何得到解决，在业内达成共识？同时小曲白酒的技术核心标准是什么？长期以来也不是很明白。因此广开思路，系统地研究中国白酒的标准体系是当务之急。由四川省食品工业协会组织的行业调研活动，为四川小曲清香型白酒标准采集数据和样品，将为四川省小曲白酒工艺的创新和新标准的系统论证制定开辟新的方向。

标准的可操作性

标准是对重复性事物和概念所做的统一规定，由主管部门批准并发布，作为共同遵守的准则和依据。同时，也作为监督检验机构的评判尺度。因而，可操作性要强，无论是大的方面还是小的细节，绝不能模棱两可。标准中应尽量减少或不用无法量化、无法检测或单纯文字描述的内容作为判别依据，如等级划分、贮存时间要求、感官描述等。类似《纯粮固态发酵白酒审定规则》中提到的用“碱性加热条件下酒体变色试验”鉴别新型白酒和固态法白酒的方法值得行业大力提倡研究与推广。

控制指标的讨论

在确定了大类之后，其标准内容传统的

感官指标、理化指标和卫生指标就相对简单了。感官指标仍从色、香、味、格、体五方面做通用性文字描述，但末尾标注“以实物标样为准”，以便监管机构核对；理化指标的发展趋势呈放宽状态，只要不是主要必须控制指标且对人体无害都可以从理化指标中去掉，但必须要有充分的试验论证支持，卫生指标按两大类需要区别，即“传统小曲白酒”和“现代小曲白酒”，后者允许添加各种食品添加剂，必须要根据食品添加剂相关要求，制定详细的食品添加剂控制指标，并要求执行相应标签标识规定。另外，为了实现早日与国内外接轨，修订地方标准时可借鉴和引用同行先进标准的内容。

研究小曲白酒营养成分并进行标识

当今社会，健康已是人们的热门话题，白酒作为一嗜好性饮品，流传数十年，必然有其存在的道理，但是人们对其营养成分研究不多，对其知之甚少。即使传统小曲白酒含量不够，但是现代小曲白酒也会因消费者的需要而增加其营养成分，更何况随着全球经济一体化进程的不断加快，与国际接轨就必须提高这方面的指标。

制定标准的重要意义

源远流长的标准化为人类文明的发展提供了重要的技术保障。当今世界，标准化水平已成为各国各地区核心竞争力的基本要素。一个企业，乃至一个国家，要在激烈的国际竞争中立于不败之地，必须深刻认识标准对国民经济与社会发展的重要意义。

- 1.积极响应国家政策，开拓川法小曲白酒新领域，发展川酒优势产业，提升四川省传统品牌在国内外的影响力和知名度。
- 2.《川法小曲白酒标准》旨在保护传统小曲白酒，树立小曲白酒品牌，同时为有利于其他产品及行业的全面发展，在地方标准名

称中明确定位为“小曲固态白酒”，从而限定标准的适用范围。

3.小曲固态白酒为定义：以粮谷为原料，采用小曲为糖化发酵剂，经蒸煮、固态培菌糖化、续糟固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质的白酒。强调固态发酵、固态蒸馏，及为添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，严格定义要求，保护传统工艺，同时引导行业通过科技创新提高产品质量。

4.理化要求中暂定酒精度、总酸、总酯和固形物几个指标。根据目前试验和数据处理结果，小曲白酒明显区别于其他香型白酒，并且找出了一些特征性成分，在分析方法和数据处理技术未标准化的前提下，将特征性成分列为特征性指标还不成熟，需要进一步的研究；另外，酒精度、总酸、总酯和固形物的指标是基于现有样品和试验数据，需要企业提供更多样品和数据进行确定。

5.“小曲酒”这个名字让消费者认为就是曲香、曲味，无法走出省外，我们应该通过地方标准，使小曲白酒通过各种手段和途径提升酒体的品位和品牌价值，生产高端产品。

6.鉴于目前国家食品安全政策和出台的《食品安全法》及《食品安全法实施条例》，标准中卫生指标按照食品安全相关标准执行。

7.四川省食品工业协会组织开展的标准制定工作，每一步都有详细而系统的工作方案，相关单位积极配合开展工作，确保标准顺利完成。在《川法小曲白酒标准》的目的意义、与其他标准的差异、小曲白酒的名称、质量指标结构、标准起草单位的组成等问题上达成共识，促进四川省小曲白酒深入省内，走向全国，奔向世界。

行业调研及制定地方标准的主要任务是规范四川省小曲白酒的发展，这事关企业的生存与发展。没有标准化的进步，就没有质量的成功，标准是企业组织生产和经营的依据，高标准才有高质量。质量是企业的生命，而标准是质量的前提，只有抓住了标准这个根本，企业方能立于不败之地。

标准决定着市场的控制权。谁的技术成为标准，谁制定的标准就会为行业所认同，谁就会获得巨大的市场和经济利益。在知识经济时代，市场竞争标准先行的特征尤为突出。归根结底，百业发展为大，标准是为基础。它是企业自主创新、跨越发展的法宝；它是国家科学发展、社会和谐保障。我们在发展川法小曲白酒，提升川酒价值过程中，一定要重视标准。

笔者希望白酒企业积极配合四川省食品工业协会对“四川小曲清香型白酒性标准”制定工作的调研活动，为四川省小曲白酒的创新发展做强有力的助推器。我们有理由相信，通过广大同仁的共同努力，一个绿色、环保、健康、文化、独具民族特色、全球化的“小曲白酒”必将焕发出生机勃勃，为川酒的崛起振兴永放光芒！

(完)

中国白酒第十三种香型——“沉香”型白酒发布

■ 刘涛

3 月 22 日下午，在糖酒会举办前夕，中国酒业流通协会、中国酒业协会、四川经信委、四川中国白酒金三角研究院、西南财经大学成渝经济区发展研究院及中国沈酒集团等在成都联合发布中国第十三种香型白酒——“沉香”型白酒。“沉香”型白酒基于传统古法酿酒技艺潜心探索挖掘，其间完善了中国白酒十三香，对中国白酒发展史意义重大。



发布会上，多位白酒专家的经过品鉴、讨

论后一致认为，该“沉香型”白酒清微透明，清、浓、酱香气馥郁，沉香怡人，醇厚绵甜、圆润协调、余味爽净，具有本品典型风格。

据介绍，“沉香”型白酒由沈怡方先生、赖高淮先生与中国沈酒集团共同创作完成，组合了“浓、酱、清”三种白酒香型，口感新奇。

该香型前期样品阶段确定了三种香型组合的可行性，经历多个试验阶段，研制出适应新香工艺的曲药，核算出生产所需的堆积温度、堆积时间、糖化时间及菌种和窖内发酵时间等，明确了数字化模型和数据标准，历时近

三年，最终将其命名为“沉香”，同时申报了国家专利。

中国消费经济学会会长、西南财经大学成渝经济区发展研究院院长杨继瑞教授表示，当前中国经济正在深化供给侧结构性改革，中国酒业大力提倡转型升级，开展以消费需求为导向的有效供给，在行业竞争日趋激烈、消费者的消费心理和方式都在发生巨大变化时，更需要行业内的研发人员与酒企不断创新，提升品牌，创造出适应消费需求变化的产品。

惠泉啤酒经年不变 精心酿造高品质啤酒

■ 郑诗怡 陈伟忠

春寒料峭，但春光无限。这也是燕京惠泉当下发展的生动写照。近年来，惠泉的发展不尽人意，不温不火。不过，年初随着公司新掌舵人高振安的到来，公司正在掀起一股转变观念、自我革新、共谋发展的热潮，并有了令人振奋的成效。数据显示，今年头两个月，虽是啤酒淡季，但惠泉总销量同比却呈现出良好的发展态势。

“过去是枪杆子里出政权，现在是民族工业保江山。”作为公司新任董事长兼总经理高振安不仅熟悉啤酒行业，而且政治嗅觉敏锐。他觉得，当前国际贸易攻防激烈，在高度同质化的今天，属于国产品牌啤酒的机遇已经到来，因为民族工业才是一个国家的命脉所在。这也将有助于惠泉的做大做强战略。

交谈中，记者明显感受到，高振安对惠泉充满信心。这其中，除了他对振兴惠泉已有明

确的战略、布局和措施外，更重要的是惠泉可靠的品质。因为这里拥有一流的生态、一流的工艺与设备、经年不变的匠心精神。

惠泉不仅拥有福建省第一条易拉罐装纯生啤酒生产线，还对自动生产线进行了 10 多项技术改进，使之一直保持国际领先水平。同时，着眼于世界先进酿酒技术，极大地提升了酿造品质。

厂在身边，酒更新鲜，这也是惠泉的另一个优势。啤酒讲究的是新鲜，越新鲜价值越高，口感越好，就跟蔬菜水果似的，越鲜越好。“酿造虽繁必不敢省人工，原料虽贵必不敢减物力。”高振安介绍，惠泉啤酒始终恪守这一理念，着力在原料、工艺上下工夫，努力酿造高品质啤酒。这从惠泉对酿酒原料的甄选上，就可窥见一斑。

酿造啤酒的主要原料是大麦和啤酒花。惠泉精选的是世界顶级品质、酿造优质啤酒的经典原料——新鲜二棱澳洲麦芽，经过制麦后，麦芽颗粒饱满、表皮细腻、色泽金黄，经

其酿造的啤酒，入口即闻麦香。啤酒花更是选取以名贵的香气享誉世界，被誉为“捷克黄金”的捷克优质啤酒花，从而造就了惠泉啤酒的柔爽优雅、极致鲜醇。

在酿酒的辅料——大米的选择上，惠泉也不遗余力，获得最新鲜的原料，采用现碾大米，这在全国行业中都是极少数的。“进厂酿酒的大米都是刚脱壳的，还留有余温。米脱壳只要超过一周，产品口感就完全不同。”高振安掷地有声。惠泉的大米坚持严格的采购标准，这些大米比人们家里食用的大米还要新鲜。同时，在酿造过程中还采用世界上顶级反渗透水处理技术，为保证产品新鲜打下基础。在工艺技术方面，惠泉啤酒投资引进先进真空蒸发设备，采用最先进的真空蒸发技术，经过零氧化和低温膜过滤，并对啤酒进行二次抽真空灌装，采用全程抽真空高压激沫除氧灌装工艺，在去除微生物的同时，极大保护了啤酒的“鲜活”成分，使得口感更加纯正、柔和，香味更加突出。



细节决定成败。惠泉还有严格的流程管理，把好生产线上每一关。据悉，每一瓶惠泉啤酒的出厂，都要经过 2000 多个质量控制点以及近 200 个的关键控制点。这每一点的控制，都是为产品绿色环保做出的品质保证。

亲人酿造、品质可靠。“我们要以工匠精神酿好酒，树品牌，回报父老乡亲对惠泉的呵护，因为这是一种难以割舍的情怀。只有坚持走品质路线，才能赢得信任，才能赢得市场的美誉。”高振安如是表示。