G·R官荣总评榜

汾酒集团杏花村世家20年陈酿(帝王黄)

度数:53%vol
香型:大曲清香型
G·R官荣评分:82.50分
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:2
原浆指数:5
甜爽度:5
生产厂家:山西杏花村汾酒厂股份有限公司
G·R官荣酒评:入口醇甜,舒适幽雅,味道稍显杂乱。从整体上来说,这款酒微量成分协调,入口醇甜,爽口度略有欠缺,但仍不失为一款有风格有特点的好酒。

汾酒典藏原浆清典荣耀

度数:52%vol
香型:大曲清香型
G·R官荣评分:82.50分
原料:水、高粱、大麦、豌豆、食用酒精
年份指数:2
原浆指数:3
甜爽度:3
生产厂家:山西杏花村汾酒集团有限责任公司
G·R官荣酒评:香气中偶然显露微微的糟香气,清甜风格突出,酒体淡雅醇和,各种成分使酒体显得较丰满、爽口,饮后口腔余味比较舒适,无其他杂味显现。

汾酒集团原浆一坛香

度数:60%vol
香型:大曲清香型
G·R官荣评分:81.50分
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:3
原浆指数:4
甜爽度:3
生产厂家:山西杏花村汾酒集团有限责任公司
G·R官荣酒评:幽雅舒适的香气引人入胜,清香中蕴含着酒体由于贮存时间较长带来的阵阵陈香,入口甘冽,回味悠长,层次较为丰富,是一款风格典型的清香型白酒。

典藏牛栏山二锅头十二年陈酿

酒度:46%vol
香型:麸曲清香型
G·R官荣评分:85.00分
原料:水、高粱、大麦、豌豆、小麦
年份指数:2
原浆指数:3
甜爽度:4
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:这款酒酒体清澈透明,具有典型的清香风格,入口醇和,无明显的令人不舒适的异杂味,但酒体味寡淡,味道单薄,应为酒中中品。

中华名酒第一村杏花窖藏原浆二十年陈酿

度数:62%vol
香型:大曲清香型
G·R官荣评分:83.50分
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:3
原浆指数:3.5
甜爽度:3
生产厂家:山西杏花酒业有限公司
G·R官荣酒评:这款酒的生产成本应该不是很高,但是在此成本中能够将其做到清香正,酒体醇和、净爽,顺喉已是不易,如若在调制过程中能增加调味酒用量,酒体会更丰满完美。

行家论酒 | Expert on wine

中国白酒是世界六大蒸馏酒之一。我国白酒种类繁多,工艺各有特点,产品各具地方特色。

中国白酒,你真的了解吗(上)

【作者简价】严姮,女,四川酿酒研究所办公室主任,曾任职《中国白酒品鉴大师》副主编、《原酒之家》副主编。

■ 严姮

一、什么是白酒?

中国白酒是世界六大蒸馏酒之一,是以高粱、大米等淀粉质原料或糖质原料,加入糖化发酵剂(俗称曲药,糖质原料无须糖化剂)经固态、半固态或液态发酵、蒸馏、贮存、组合而制成的蒸馏酒。我国白酒种类繁多,工艺各有特点,产品各具地方特色,目前主要有按工艺、香型、酒度等分类方法。

二、什么是糖化发酵剂?它有什么作用?是怎样制作的?

用谷物酿酒时,谷物中所含的淀粉质需经过两个阶段才能转化为酒,一是将淀粉分解成葡萄糖等可发酵性糖的糖化阶段;二是将葡萄糖转化成酒精的发酵阶段。我国酒曲又称粗酶制剂,兼有糖化和发酵的双重功能。

糖化发酵剂俗称酒母,曲药,是将粮食中淀粉经糖化、发酵生化反应而转化成乙醇及微量香味成分的中间品的统称。它以小麦、大麦和豌豆等原料中的一种或几种为原料,在特定的温度、湿度环境下,由不同种类的微生物经自然扩大培养后所制成的。一般按曲药制造工艺和形状分为大曲、麸曲和小曲;按培菌温度分为高温大曲、中温大曲和低温大曲。

三、酒曲及微生物群有哪些?

酒曲酿酒是中国酿酒的精华所在,大约在三千年前,中华民族的祖先就发明了曲蘖酿酒,曲蘖是古代人们对酒曲的俗称,酿制醇香浓厚的酒,酒曲制作被认为是最重要的,酒曲对酒的浓度和醇香起着决定性的作用,所以自古就有曲是"酒之骨"的说法。制曲本质上就是培养及扩大酿酒微生物的过程。即:将自然中的微生物,在淀粉质原料中进行富集、扩大培养,然后风干储藏,生产时按需取用。我国古代制造酒曲的技术是世界上最早的保存酿酒微生物及其所产酶系的技术,被称为是继四大发明之后的第五大发明。

19世纪末,法国的科学家对中国酒曲进行了研究,发现我国的曲药兼有糖化和发酵的双重功能,从此改变了西方单纯利用麦芽糖化的历史。后来人们把这种利用霉菌糖化的方法称为"淀粉霉法"或"淀粉发酵法"。这种用霉菌糖化、用酵母菌发酵制酒的方法是现代酒精工业的基础,同时它也为现代发酵工业和酶制剂工业的发展带来了深远的影响。

酒曲中含有丰富的微生物和培养基成分,如霉菌、细菌、酵母菌、乳酸菌等,霉菌中有曲霉菌、根霉菌、毛霉菌等有益的菌种,是提供酿酒用各种酶的载体。

酒曲大致分为5类,即:大曲、小曲、曲饼、红曲、麸曲。大曲中含有的微生物品种丰富,除了含有促进生产的主力军酵母菌及霉菌以外,还含有大量的能够产生微量香气成分的细菌等微生物,所以大曲酿制的酒浓香醇厚,回味悠长。而小曲是以根霉菌、酵母菌为主,经历代人工驯化,接近纯种;以酿制黄酒为主的红曲则是在米上培养红曲霉菌;以酿制普通白酒或酒精为主的麸曲则是用麦麸皮为原料,蒸熟后接种纯种的曲霉菌;曲饼居于大小曲之间,人工接种菌种,以根霉菌及酵母菌为主。由此可以看出,小曲、红曲、曲饼、麸曲等曲药所含菌种都相对单一,因而所酿制的酒体香味物质也较单一。

同时,并不是曲药中所有的微生物都有利于酿酒生产,其中既有有益菌也有害菌,它们互相牵制、互相作用从而控制整个白酒发酵过程。

有益菌主要有糖化菌和包括产香味菌在内的发酵菌两大类,包括霉菌中的曲霉菌及根霉菌为主的糖化菌群,酵母菌中的酿酒酵母、异常汉逊酵母及球拟酵母菌等。细菌中的己酸菌能够产生微量香气物质;适量的甲烷菌及丁酸菌也有利于白酒香气成分的形成;而部分放线菌则具有脱臭和生香作用。

有害菌不得不说霉菌中的青霉菌,若制曲过程中被青霉菌污染,能使整个白酒呈苦味。此外酵母菌中的野生酵母、细菌中乳酸菌在大曲、小曲及其酒醅中均存在,量多则对酒质不利;如果在麸曲及酒母培养中感染此菌,则会导致酸败。

四川川南一带产的软质小麦,尤其适合用来制作酿造浓香型及酱香型白酒的大曲,加之得天独厚的自然条件和传统的制曲技艺,使得酒曲外表都有颜色一致的白色斑点或菌丝,断面呈猪油色,并有红黄斑点,具有特殊馥香。除了大曲,四川还有大量的优质小曲酒,以精白度不高的籼米或米糠为原料制作小曲,值得提出的是,无论是大曲还是小曲,川人制曲的工艺都很好的保留了传统和特色,即使在酿酒科技高度发展的今天,传统作坊式的制曲工艺仍保持着原先的本色,各个酒厂自制酒曲的配方都是各有特色秘而不宣的,尤其是对于名酒。可以说,传统的制曲工艺奠定了酒的的卓越品质。

四、白酒的发酵方式主要有哪些?

(一)固态发酵

固态发酵是我国名优白酒的传统生产方式,即固态配料、发酵、蒸粮蒸馏的白酒生产方式。其中有大曲、小曲和麸曲白酒等。

(二)半固态发酵

半固态发酵是指采用固态糖化,液态发酵蒸馏的生产方式。我国的米香型白酒和豉香型白酒都是半固态发酵的典型酒种。

(三)液态发酵

液态发酵白酒是采用酒精生产方式,即液态配料、液态糖化、液态发酵和蒸馏的白酒。目前此类白酒在我国较为少见。

五、什么是配制酒?

以蒸馏酒,食用酒精或蒸馏酒与食用酒精结合为基础,经食药两用的药材或动物身体等材料浸泡,提取等方法,再加入可食用且符合标准的辅料或食品添加剂进行混合调制,且在原有基础上改变了其风格的饮料酒,如劲酒,鹿龟酒,梅子酒、枸杞酒等,这类酒俗称保健酒(经国家相关部门批准方可打保健字样)。

六、中国白酒有哪些香型?

中国白酒香型,是从第三届(1939年)全国白酒评比会开始提出并发展至今的,就目前而言,共有十二大香型。浓香型、酱香型、清香型、米香型为四种基本香型,而老白干香型、芝麻香型、豉香型、药香型、兼香型、特香型、凤香型、馥郁香型这八种香型是由四种基本香型中的一种或多种香型,在工艺的糅合下衍生出来的独特香型。

不同的香型白酒体现了不同的风格特征,而各香型独特风格的形成来源于酿酒采用的不同原料,糖化发酵剂,发酵设备,生产工艺,贮存时间,勾调技术以及地理环境等诸多因素,造就了中国白酒百花齐放,各有千秋的风格特征。现就将这12种香型白酒的典型代表产品及工艺要点简述如下:

(一)浓香型

代表产品:泸州老窖特曲、宜宾五粮液、剑南春、全兴大曲、沱牌曲酒、古井贡酒、洋河大曲、双沟大曲、宋河粮液

酿酒原料:高粱、大米、小麦、糯米、玉米

糖化发酵剂:中偏高温大曲

发酵时间:45—90天

发酵设备:泥窖

工艺特点:泥窖固态发酵,续糟配料,混蒸混烧。

典型风格:窖香浓郁,绵甜甘冽,香味协调,回味悠长。

(二)酱香型

代表产品:贵州茅台酒、四川郎酒、湖南武陵酒

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:高温大曲

发酵时间:八轮次发酵(每轮次为一个月)

发酵设备:石窖

工艺特点:两次投料,多轮次发酵,具有"四高两长"的特点。四高即:高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒;两长即:发酵周期长、贮存时间长。

典型风格:酱香突出,幽雅细腻,醇厚丰满,回味悠长,空杯留香持久。

(三)清香型

分为:大曲清香、麸曲清香、小曲清香、大曲清香

代表产品:山西汾酒、河南宝丰酒、武汉黄鹤楼酒

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:中低温大曲

发酵时间:约28天

发酵设备:陶瓷地缸

工艺特点:清蒸清烧,地缸固态发酵,清蒸两次清。

典型风格:无色透明,清香纯正,香味协调,余味净爽。

麸曲清香

代表产品:红星二锅头、牛栏山二锅头

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:麸曲、酒母

发酵时间:4—7天

发酵设备:水泥池

工艺特点:清蒸清烧,水泥池固态短期发酵。

典型风格:清香纯正,醇和净爽。

小曲清香

代表产品:云南玉林泉、江津老白干、四川峨眉春酒

酿酒原料:高粱或小麦、稻谷

糖化发酵剂:小曲(根霉曲)

发酵时间:四川小清发酵为7天,云南小清发酵为30天。

发酵设备:水泥池(四川);小坛、小罐(云南)

工艺特点:清蒸清烧,小曲培菌糖化,配糟发酵。

典型风格:清香纯正,具有粮食小曲特有的清香和糟香,醇和回甜。

(四)米香型

代表产品:桂林三花酒、全州湘山酒

酿酒原料:大米

糖化发酵剂:小曲

发酵时间:约7—30天

发酵设备:不锈钢大罐、陶缸

工艺特点:小曲培菌糖化,半固态发酵,釜式蒸馏。

典型风格:蜜香清雅,回味怡畅。

(五)老白干香型

代表产品:河北衡水老白干酒

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:中温大曲

发酵时间:约15天

发酵设备:地缸

工艺特点:地缸固态发酵,混蒸混烧,老五甑工艺。

典型风格:醇香优雅,甘冽挺拔。

(六)芝麻香型

代表产品:山东景芝白干、山东扳倒井江苏梅兰春

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:麸曲、大曲

发酵时间:30—45天

发酵设备:水泥池

工艺特点:泥底砖窖,大曲、麸曲结合,清蒸续渣。

典型风格:清澈透明,芝麻香突出,幽雅醇厚,甘爽协调,尾净。

(七)豉香型

代表产品:广东石湾玉冰烧

酿酒原料:大米

糖化发酵剂:小曲

发酵时间:28—30天

发酵设备:新泥窖(每年换新的窖泥)

工艺特点:新泥窖固态发酵,混蒸混烧,续糟老五甑工艺。

典型风格:醇香秀雅,诸味协调。

(十一)凤香型

代表产品:陕西西凤酒

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:大曲

发酵时间:28—30天

发酵设备:新泥窖(每年换新的窖泥)

工艺特点:新泥窖固态发酵,混蒸混烧,续糟老五甑工艺。

典型风格:醇香秀雅,诸味协调。

(十二)馥郁香型

代表产品:湖南吉首酒鬼酒

酿酒原料:高粱、大米、糯米、玉米、小麦

糖化发酵剂:大曲、小曲

发酵时间:30—60天

发酵设备:泥窖

工艺特点:大小曲并用,泥窖固态发酵,清蒸清烧。

典型风格:芳香秀雅,香味馥郁。

(十)特香型

代表产品:江西樟树四特酒

酿酒原料:大米

糖化发酵剂:大曲(面粉,麦麸,酒糟等按一定比例制曲)

发酵时间:45天

发酵设备:石窖

工艺特点:红褚条石窖发酵,混蒸混烧老五甑工艺。

典型风格:酒香芬芳,诸味协调。

(八)药香型

代表产品:贵州遵义董酒

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:大小曲分开用,

发酵时间:小曲7天,大曲香醅8个月左右。

发酵设备:泥窖

工艺特点:大小曲分开始用,大曲酒醅串蒸工艺。

典型风格:酒香、药香协调,尾净味长。

(九)兼香型

分为:浓兼酱和酱兼浓

代表产品:湖北白云边、安徽口子窖、新郎酒、黑龙江玉泉酒

浓兼酱

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:大曲

发酵时间:浓香型发酵60天,酱香型发酵30天。

发酵设备:水泥窖、泥窖

工艺特点:酱香、浓香分型发酵产酒,经贮存后按比例调配而成。

典型风格:浓香中带酱香,诸味协调。

酱兼浓型

酿酒原料:高粱

糖化发酵剂:高温大曲

发酵时间:九轮次发酵,每轮次发酵一个月。

发酵设备:水泥池、砖窖

工艺特点:多轮次发酵,酱香、浓香工艺并用。

典型风格:芳香幽雅,酱浓谐调。

● 多粮

● 曲药

● 刚蒸馏而出的酒辛辣刺激

七、刚刚蒸馏的白酒能不能饮用?

刚蒸馏出来的白酒,具有辛辣刺激感,并含有某些硫化物,醛类等低沸点物质,具有不愉快的气味,称为新酒。经过一段贮存期后,低沸点易挥发物质减少,因而刺激性和辛辣感会明显减轻,口味变得醇和、柔顺,香气风味都得以改善,此为老熟。所以经发酵、蒸馏而得的新酒,还必须经过一段时间贮存期,方可饮用。因此,业界有"酒越陈越香"的说法。

八、什么是白酒的组合与调味?

白酒中主要成分是乙醇和水,再者为酸、酯、醛、醇等微量成分组合而成,当酸、酯、醛、醇等物质在酒中含量适中、比例恰当时,就会产生独特的白酒香味,形成固有的产品独特风格;但当他们含量不适,比例失调时,则会产生异香杂味。此时,需要将具有不同口味、不同酒质、不同或相同时期、不同工艺的酒,采用物理的方法,按不同的量相互掺合,使酒体之间相互取长补短,变好变坏,改善酒质,以保证质量稳定,形成一个符合消费者口感的标准成品酒或半成品酒。

高品质白酒的组合,讲究的是以酒调酒。一是以初步满足产品风格、特点为前提的组合过程。组合好基础酒,基础酒使用比例较大,一般占整个酒体量的90%以上;二是针对基础酒体尚存在的不足进行完善的调味的过程,这个过程使用酒量较少,控制在总体质量10%以内。前者是粗加工,成型;后者是精加工,美化。

九、单粮酒与多粮酒的区别?

与国外酿酒行业不同的是,几千年以来,我国传统的白酒产业一直使用粮食等谷物类原料酿酒。单粮白酒,顾名思义是由一种粮食酿造的白酒,而多粮白酒则是由两种及两种以上的粮食类原料酿造的白酒。白酒行业有"高粱酿酒香,玉米酿酒甜,小麦酿酒冲,大米酿酒净,糯米酿酒浓"的说法。酒的生产原料通常是以粮谷为主,在粮谷为主的原料中,高粱占主导地位,其次为大米、小麦、糯米、玉米等,这些原料内含有丰富的碳水化合物、蛋白质和微量元素,非常适合产酒类微生物群的生长与繁殖。所以中国白酒在全世界是独一无二的,酒体中所含的的微量香气组分是洋酒完全不具备的。