

行家论酒 | Expert on wine

# 颜色黄不一直都是陈年好酒

邹江鹏

加水变浑浊不一定能判定出是否是粮食酒,不能仅仅凭借简单的方法判定酒的质量,而是要通过科学的方法判定酒质量的优劣。陈年好酒的颜色到底黄不黄?白酒颜色的国标又是怎么定的?

加水变浑浊不一定能判定出是否是粮食酒,不能仅仅凭借简单的方法判定酒的质量,而是要通过科学的方法判定酒质量的优劣。本文讲述了不能仅仅凭借颜色来判定是否是老酒。



溯到酿酒原料,如高粱原料中含有花黄素,当固态发酵的温度较高,发酵的时间较长,加上蒸馏后的原酒贮存时间又较长时,白酒会呈现微黄色,这是一种情况。

**制酒过程中发酵:**酱香型白酒在制酒过程中,一般是处在酸性环境中发酵,在发酵过程中可能有美拉德反应发生生成 1,2 烯醇化有色产物。美拉德反应是氨基化合物和还原糖化合物之间发生的反应,该反应是一个集缩合、分解、脱羧、脱氨、脱氢等一系列反应的交叉反应,生成多种酮、醛、醇及呋喃、吡啶、吡啶、噻吩、吡咯、吡嗪等杂环化合物,酱香型白酒的主体香味成分就是通过美拉德反应产生的。至今为止,酱香型白酒的主体香成分都没有研究清楚,但是大家都公认美拉德反应与酱香型主体香产生密切相关,美拉德反应在酸性环境下一般生成 1,2 烯醇化有色产物。酒中酯类等:如酒中含有的酯类(高级脂肪酸酯类等)或杂醇油较多,或者存有类黑色素,也可能出现类似的微黄色。

**贮酒的容器:**贮酒的容器,如用猪血、石灰、油料等裱糊的容器贮酒时,白酒经过较长的贮存(一般 3 年以上)后,存于血料中的铁离子逐渐溶出而使白酒呈微黄色。

**长时间贮存:**入库原酒为无色透明,而出厂的成品酒则为微黄透明。这是由于原酒在较长的贮存过程中,生成了一些联酮类化合物,比如茅台酒中含了二酮 2-8 mg/100 mL,

是一种黄色油状液体的物质;另外由于蒸馏出的基酒中含有含羰基及氨基类的微量成分,它们同样可进行缓慢的美拉德反应,所以白酒微带黄色,随着陈酿时间的延长,酒的黄色还会加深。

## 酒是黄的好,酒是陈的香?

刚蒸馏出来的新酒一般较辛辣、冲鼻刺激性大,口感不醇厚柔和,但经一段时间贮存后,酒体的辛辣味明显消除,且口味柔和、绵甜、芳香浓郁。这是因白酒在贮存过程中将蒸馏过程带来的低沸点物质,如丙烯醛、硫化氢等大部分挥发掉,除了不好的气味,减少了刺激,也减少了杂质物质。贮存过程中伴随着一系列的氧化、还原、缩合等化学反应进行,这些反应同样对促进白酒的老熟,减少刺激,增加香味起着重要作用。在贮存过程中,乙醛与乙醇分子缩合形成乙缩醛。乙缩醛在白酒中起到提香的作用,即将在白酒中的其他香味物质烘托出来,增加了白酒的香气、香味。这就是所谓的“酒是陈的香”的主要原因。

并非所有颜色微黄的白酒都是陈年好酒。正常来说,白酒在贮存过程中由于美拉德反应的烯醇化合物、以及其他反应联酮化合物的生成,都会产生微黄色,陈香味也增加。

但是如果纯粮固态发酵的瓶装白酒,遇有碱性条件,又经长时间的阳光照射,也可能使酒呈微黄色,而酒的香味较差。如果酒醅接触到铁锈,也会生成一些黄色物质,蒸馏后带入酒中。如果白酒流经铁质的阀门或管道,或加浆用的是含铁离子较多的水,然后稍经存放时日,或者暂贮于铁质的容器等,都会出现比微黄更深的淡黄色或黄色。随着时间的延长,铁离子增多,黄色将逐渐加深,因为,酒中铁离子的含量与白酒呈现的黄色调成正比关系。

并非所有的酒都是陈年的香。从品质属性来讲,好的白酒的确是存放时间越长口感质量会越好,特别是好的酱香型白酒,即使存放超过十年以上,也会越来越幽雅细腻,色泽微黄甚至淡黄。但是如果酒体本身香气较差或邪杂味重,即使经过长期贮存,色泽呈微黄色,质量也不会上档次,也难步入好酒的行列,甚至有的酒精度下降,品质会变差。特别是目前有些低档白酒,在勾兑过程中添加了香味剂,这类酒更不能长时间存放。从品牌属性来讲,名酒厂的陈年老酒都因为历史、文化、工艺大师的积淀背书,赋予了其品质之外的更多价值。而一些不知名的小酒厂,则根本不具备成为收藏价值陈年老酒的条件。因此陈年酒的价值不只是从品质属性、品牌属性来判定,还有更多的因素综合决定。

题归正传,实际上整体判定酒的品质等级,色泽只占了很小的分值,一般在 100 分里面,颜色只占 5 分,其余香气、口味、风格、酒体占了 95 分,而口味这一项更是占了 50 分,所以朋友们不能只凭借颜色来判定酒的品质好坏。

## 你所不知道的白酒微黄色制造方法

白酒的微黄色如果是在生产贮存过程中正常产生的,则是好酒的体现。但是现在有些小酒厂利用人们对陈年好酒微黄透明色泽的偏好,在低质酒中采用不正当手段添加罗汉果、沙棘黄、甜黄素等色素;还有使用加入大量铁离子的猪血、石灰、油料等裱糊的容器贮存酒,铁离子逐渐溶入到白酒中,这些都能在一定程度上起到类似优质陈年白酒的微黄色泽,但是这些色泽是可以通过化学吸附手段脱去的。然而真正陈年好酒的微黄色是无法通过吸附方法脱去的。

另外一种方法是在勾兑中使用调味酒,也可以增加酒体的微黄色。这种调味酒主要使用优质黄色曲药,浸泡在基酒中形成调味酒,使用时取泡好的酒的上层与其他基酒进行勾兑,使曲香进入基酒中,也可以增加酒体的微黄色,同时增加曲香。这种方法也是用的制酒原料来调色,是勾兑过程中允许的,也可以增香,但是这同样印证了并不是微黄色的酒都是陈年老酒。

## 白酒颜色到底有哪些标准?

**第一类为无色或微黄色:**有浓香型白酒,清香型白酒,凤香型白酒,豉香型白酒,特香型白酒,芝麻香型白酒,老白干香型白酒,浓酱兼香型白酒,例如五粮液酒,剑南春酒,口子窖酒,古井贡酒,水井坊酒,舍得酒,沱牌酒,互助青稞酒,53 度贵州飞天茅台酒,国台酒等。

**第二类为无色:**有米香型白酒等,如桂林三花酒。第三类为微黄色:例如陈年贵州茅台酒,道光廿五贡酒等。所以,如果买到米香型白酒如果是颜色微黄,您可就悲催了,这代表是品质不合格的,并非是陈年好酒。这里特别提一下,国标也是在发展变化中的,比如说凤香型白酒,1994 年的国标 GB/T 14867-1994 规定是“无色,清亮透明”,而到了 2007 年的国标 GB/T 14867-2007 则规定是“无色或微黄,清亮透明”。

## 白酒微黄颜色是不是凭肉眼判定?

朋友们常说这瓶酒颜色微黄或者发黄,那么真正白酒色泽的检测,是不是就光凭借人的肉眼判定呢?一般质检人员在检测白酒色泽时候,往往是依据产品所属的香型标准,参考其透光性,呈现的颜色视觉指标来判断。而真正白酒微黄的科学判定,还没有统一的方法,有人建议用 0.1mg/ml 的重铬酸钾标准液进行目测比色,也有人用黄血盐配成不同浓度的水溶液,区别白酒的微黄、稍黄、较黄、淡黄、浅黄、棕黄、黄色等等。

你肉眼看到的微黄,实际上可能是在质检人员那里判定为稍黄甚至淡黄的。

## 白酒微黄色,你从哪里来?

在介绍白酒微黄色的原因之前,请记住一个名词:“美拉德反应”。

**酿酒原料:**白酒产生微黄色的来源可追

# 日常饮用的白酒为什么 52 度、53 度居多



前,五粮液的度数非常高,高达 60 多度接近 70 度,基本是属于原浆,也就是蒸馏出来的高度酒,经过稍微的处理就拿出去卖了,这也成就了五粮液酒特有的香气和丰富的口感,但毕竟度数太高,不能接受的消费者也大有人在。加上国家在上世纪 80 年代起,开始倡导生产“低度”白酒、“健康”酒,所以五粮液渐渐的也开始“降低度数”,而所谓降度,不是随便加水进去降低浓度就可以了。

## 白酒酿造工艺的决定

水分子和酒精分子缔合最好的度数是在 52 度—54 度,此时酒的口味最醇和。比如,酱香型酒经过发酵蒸馏得出的第三、四、五轮次的酒是最好的酒,大约是 53 度左右。而浓香型酒在酿造过程中,经历“掐头去尾取中间”的生产工序,产出的酒度数也是在 52 度左右。

我国现行标准白酒的度数一般有 28 度、33 度、35 度、38 度、39 度、40 度、43 度、45 度、48 度、50 度、52 度、53 度、56 度等。但要论哪个度数的多,那真的不得不提 52 度白酒了。为什么白酒 52、53 度居多?

## 上世纪 80 年代起国家倡导“低度”白酒

比如浓香型白酒代表五粮液,在解放

## 名酒 52 度居多

并不是所有的白酒都在遵从 52 度这个标准,只是较为出名的几类恰好是这个度数,茅台是 53 度飞天茅台最有名,五粮液是 52 度水晶瓶,董酒是 54 度国密,给人 52 度的印象罢了。而且一般来说白酒的度数再低也不会低到 30 度以下。因为白酒的魅力,就在于它的丰富的香气和特有的口感,这些是白酒里的内涵物质所带来的。度数过低,内涵物质是不容易保留的,特别是白酒中的脂香成分。

## 人的味蕾的适应能力

就好比声音,超低音海豚音嘶叫什么的都有,但人耳朵能精确辨认嗓子发声的就那么多,酒也一样。非要较真的话,白酒可以从 1 度到 100 度都没问题,但是太高度了,如韩国烧酒、日本清酒那样的,中国人暂时适应不

了,真高到 70 往上,一般人的身体也受不了,所以受大家欢迎的中国白酒的度数,往往就是现在这个“掐头去尾留中间”的状态。

## 白酒也有金三角酿酒区

不要以为只有葡萄酒才有黄金酿酒区,其实白酒也有。“中国白酒金三角”为长江、岷江、赤水河流域。这金三角被联合国教科文及粮农组织誉为“在地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒的地区”。而金微酒就在长江酿酒区,是长江流域的一杯美酒。

## 白酒度数高低与质量无关

有些人认为酒度越高质量越好,这是一种错误的认识。传统白酒刚蒸馏出来的酒度都是比较高的,低度白酒要保持白酒的风味,就要选择更好的原酒通过加浆(水)降低酒度,因此好的低度白酒技术要求更高。

# 健康白酒和保健酒的区别

付惠

如今,健康饮酒成为了人们追求生活品质的新风尚。从“拼酒”到“品酒”,是新新人类追求的新风尚。不过市场上打着健康饮酒、保健酒的产品很多,选择适合自己才最重要。健康饮酒正在成为酒行业一个新的风口,“少喝酒,喝好酒”、“喝一点健康酒”成为越来越多消费者的习惯,推动健康白酒、保健酒的快速发展。

## 保健酒≠健康白酒

首先,打着健康饮酒的主要酒类产品包括:健康白酒、保健酒以及其他配制酒。健康白酒:根本上是白酒,要符合国家的有关标准,又分为纯粮固态发酵白酒(粮食发酵、陈酿)、新工艺白酒(食用酒精或食用酒精+纯粮固态发酵白酒勾兑),无色透明是其特点。**保健酒:**保健酒是具有一定保健功能因子的配制酒、露酒,其特点一般都是有颜色,主要是以白酒味酒基和具有一定功能的原辅料按照生产工艺加工而成,可以简单概括为:保健酒=白酒+功能成分。保健酒并且必须经过国家审批,是白酒基酒和有效成分的结合体,人参酒、劲酒、三鞭酒等属于这类产品。

**其他具有保健功能的配制酒:**没有国家批准的“小蓝帽”,又具有一定的保健功效的配制酒,只要符合有关的国家标准,只能称为配制酒。产品种类繁多,依据不同的添加物质可分为很多种。绿豆大曲、豌豆大曲、杨林肥酒等都属于这一类。

需要特别指出的是,上述产品在品牌推广中,会标识是浓香型白酒、大曲白酒,主要是指其白酒基酒的特点,甚至有的产品以健康白酒、保健酒为宣传卖点,但是实际上依然是配制酒,或者露酒。

## 快速区分的方法

对于健康白酒、保健酒和配制酒,实际生活中又应该如何区分,又如何进行选购呢?

首先,要具备一定的白酒常识,能从普通白酒中识别健康白酒。其次,根据国家有关法律法规规定,酒类产品必须标注其产品品类和执行标准,因此在酒类外包装上很容易找到其所属品来是白酒,还是保健酒或者配制酒,其中主打健康功能的健康白酒的识别参考第一条。

第三,可以从颜色区分。白酒都是无色透明的,陈年的白酒会有微黄的颜色,但是常见的陈年白酒,颜色也比较浅。保健酒以及具有保健功能的配制酒一般都有



颜色,根据其不同成分颜色不同:黑色、黄色、黄绿色、红色等等。因此,从颜色上也可以很容易区分。

## 选购妙招:

1、健康白酒受众最广。从产品来看,这类健康白酒是消费者熟知的白酒,与茅台酒、蓝色经典等没有区别,因此不会担心保健酒那样的“壮阳”尴尬,消费者接受程度最广,同时

又能享受到健康饮酒带来的功效。2、保健酒酒龙混杂,选择正规产品,一定要选购正规厂家的产品。一部分保健酒过量饮用之后,醉酒反应比白酒严重,让习惯了白酒喝法的消费者“晕尔怯步”。另外需要格外注意的是,保健酒不属于药物,更不能治病。其实不管是什么类型的酒,都要树立正确的饮酒习惯,坚持“适量饮酒”才能享受健康饮酒,尤其是不能过量饮用。

## G·R 官荣总评榜

### 孔府家红吉祥 |



度数:52%vol  
香型:浓香型  
G·R 官荣评分:81.00 分  
原料:水、高粱、小麦、大麦、豌豆  
年份指数:2  
原浆指数:3  
甜爽度:2  
生产厂家:曲阜孔府家酒酿造有限公司  
G·R 官荣酒评:这是一款成熟度比较低的白酒,适宜饮用,无太多的特色。香气较小,但是干净,无异杂香;净香挺大,一直漂浮在酒杯上面,具备北方酒大体风格,如果要用一个字形容此酒,那就是“净”。

### 典藏牛栏山二锅头十二年陈酿 |



度数:46%vol  
香型: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: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:此款酒酒体清澈透明,具有典型的清香风格,入口醇和、甜净,但稍显单薄,应为酒中上品。

### 五粮液福中福祝君祥福 |



度数:52%vol  
香型:浓香型  
G·R 官荣评分:85.50 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:3  
生产厂家:宜宾五粮液股份有限公司  
G·R 官荣酒评:此酒具有典型的五粮风格。它带有较为浓烈的窖香和五粮香气,糟香舒适,酒体酸度强烈,入口醇和、丰富,余味较悠长。

### 茅台集团茅台贵州特醇珍品 |



酒度:52%vol  
香型:浓香型  
G·R 官荣评分:85.00 分  
原料:水、高粱、小麦  
年份指数:3  
原浆指数:3  
甜爽度:3.5  
生产厂家:贵州茅台酒厂集团技术开发公司  
G·R 官荣酒评:这款酒出自一位成熟的调酒师之手,能够感觉到他在勾调中的游刃有余,用较低的成本调制出了一款香气纯正、酒体醇厚、协调、甘冽、风格突出、拥有超高性价比的浓香型白酒。

### 孔府家酒升级版大陶 |



度数:38%vol  
香型:浓香型  
G·R 官荣评分:85.00 分  
原料:水、高粱、小麦、大麦、豌豆  
年份指数:2.5  
原浆指数:3  
甜爽度:3  
生产厂家:曲阜孔府家酒酿造有限公司  
G·R 官荣酒评:此款酒酒体醇厚,糟香掩盖了窖香,酒体入口柔和,甜味突出,酒度不高,适合大众消费。