

<<配制酒生产问答>>

图书基本信息

书名：<<配制酒生产问答>>

13位ISBN编号：9787501936137

10位ISBN编号：7501936137

出版时间：2002-04-01

出版时间：中国轻工业出版社

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<配制酒生产问答>>

内容概要

《配制酒生产问答》共分七大部分，以问答的形式较全面、系统地介绍了有关配制酒的定义、分类、厂房、设备、原辅料及其加工、多种生产方法、产品生产实例及评酒等方面的内容；并阐述了作者的一些观点和实际工作中的体会。

<<配制酒生产问答>>

书籍目录

一、综述 1. 何谓配制酒?配制酒在酒的分类上占何等地位?国内外配制酒的分类状况如何? 2. 为什么“露酒”的提法值得探讨? 3. 你知道配制酒的历史和现状吗? 4. 发展配制酒应注重哪些方面? 5. 何谓勾兑?其含义与调配有何不同? 6. 何谓新型白酒?它与传统白酒有哪些主要差异?为什么说新型白酒具有强大的生命力?二、建厂、设备、仪器 1. 建厂可行性研究报告包括哪些内容? 2. 生产配制酒的厂房有何要求? 3. 配制酒厂应具有哪些综合设备? 4. 配制酒生产用水的处理设备有哪些? 5. 国外“家酿”配制型果酒的设备和用具实例 6. 生产配制酒用的浓缩果汁设备流程实例 7. 中药材的加工及浸提设备有哪些? 8. 年产2000t加强型果味配制酒的小厂需哪些设备? 9. 一个以葡萄原酒生产配制酒的车间设备及其流程 10. 生产以白酒或食用酒精和黄酒等为基酒的配制酒,需用哪些设备? 11. 列举以葡萄原酒为基酒的配制酒车间设备实例 12. 为什么说即使小型的配制酒厂也应具备5个计量仪器?三、配制酒的原辅料四、配制酒生产工艺五、以蒸馏酒或优级食用脱臭酒精为基酒的国内外配制酒实例六、以葡萄酒、果酒、黄酒、啤酒等酿造酒为基酒的国内外配制酒实例七、配制酒的品评附录.....

<<配制酒生产问答>>

章节摘录

书摘 (2)国际上较为流行的配制酒分类法 可分为如下三大类。

它们在定义、制法、酒度和口味、用途上有所差异,但均可用作鸡尾酒的基酒。

开胃酒(Aperitif)类:即餐前酒,一般具有滋补功效,并能提高食欲,如味美思、比特酒(Bitter)、茴香酒(Anises)等。

主要以葡萄酒为基酒,也有以蒸馏酒或食用酒精为基酒的,加入植物的根、茎、叶、药材、香料等配制而成,其酒精体积分数为16%—40%,通常呈现不同程度的苦味,一般在餐前饮用。

甜食酒(Dessert)类:因搭配西餐中的最后一道菜。(甜食)而饮,故得其名。

如波尔图酒和雪利酒等,实际上是一种加强型葡萄酒,故在我国的有些专著中,将其归入葡萄酒一类。

它以葡萄酒为基酒,以白兰地或食用酒精增加其酒精含量,而保留来自葡萄汁的一大部分葡萄糖等糖分,其酒精体积分数通常在20%以下,口味较甜,一般在餐后饮用,故又称餐后酒或助消化酒。

利口酒(Liqueurs)类:英文Liquour有“溶解再制”之意,美国人称其为Cordial(拉丁文),与Liqueur同义,意为心脏,指酒对心脏有刺激作用;而在法国却有人称其为Digestifs,指这种酒有助于消化,故在国外有的将利口酒作为配制酒的总称。

我国的港、澳、台地区,称其为“利乔酒”或“力娇酒”、利久酒、浸制酒、香甜酒、多彩之酒或餐后甜酒。

它与前述的开胃酒类及甜食酒类在制作方法上主要的不同是:大多以蒸馏酒或食用酒精为基酒,与各种调香材料及糖类调配而成。

利口酒的最低酒精体积分数为15%,一般为20%—71%,因其口味很甜,故又有烈性甜酒之称;利口酒也主要用作餐后酒,但具体使用状况也不尽相同。

总的说来,利口酒多为具有特殊香味、甜味和不同色泽的甜酒,故有人称其为香甜酒。

在英国,将由复合香料制成的高级配制酒称为利口酒,而将单纯的混合晶称之为甘露酒(Cordial);在法国,最高级的利口酒则为香甜奶酒(Creme)。

具体地说,利口酒又可分为如下三类。

甜利口酒:主要有以下几种,如果料利口酒,由野樱桃、樱桃、黑醋栗、杏或黑加仑子等水果的汁或浸出液、串蒸液,与蒸馏酒或食用酒精、糖调配而成;草料利口酒,由无害植物及其果实的浸出液或蒸出液与基酒及糖料等调配而成;种料利口酒,用水果的种子、咖啡豆、可可豆等与基酒调配而成;香料利口酒,用食用香精或香液与食用酒精及糖源等调制而成。

具有开胃作用的苦味利口酒:由无害的苦味芳香植物的浸出液或香精,与基酒及糖源等调配而成。其酒精体积分数一般在25%以上。

特种利口酒:其酒精体积分数在30%以上。

如兴奋利口酒,以葡萄酒、葡萄蒸馏酒、食用酒精为基酒,与植物浸出液及糖源等调配而成;乳化利口酒,以食用酒精为基酒,与鲜鸡蛋黄、糖源及某些特种成分调配而成;庞奇酒,以老姆酒为基酒,与糖源、柠檬酸或苹果酸及橘皮等果皮的浸汁馏出液和某些特殊成分调配而成;充气利口酒,由利口酒加入苏打或充入二氧化碳而成,其酒精体积分数为6%—12%;鸡尾酒可单独成类,有些国家也将利口酒归为鸡尾酒类,如日本在酒税法中,将瓶装或罐装的鸡尾酒也归入利口酒类。

规划与尝试:1956年,由轻工业部提出的“酒精改制白酒”项目,被国务院科学规划委员会列入“1956—1967年科学技术发展远景规划纲要”,为向新工艺白酒技术进军吹响了号角。

据此,北京等地有的厂利用酒精、香精、糖精及水配制成白酒并投放市场,由于其质量低劣及对传统白酒香气组分不明等原因,效果必然不好。

1964年,作为轻工业部试验厂的原北京酿酒厂,吸取董酒串香工艺的经验,将麸曲酒醅添加生香酵母及少量大曲等物料,发酵30天后作为香醅装甑,并在底锅内装入酒精进行蒸馏,俗称串香法蒸馏,或谓串蒸法。

这一试验,获得了成功,其产品具有传统法白酒的风格,这就是此后长久占领于市场的“红星白酒”。

<<配制酒生产问答>>

各地也竞相仿效。

在此之前的1963年，轻工业部发酵科学研究所，利用上海香料所提供的白酒香精等与酒精配制成略具传统白酒风味并带有果香的白酒。

1965年，该所又在汾酒试点工作的基础上，根据有关的成分分析数据，利用饮用酒精及香精模拟调配成类似汾酒、五粮液及泸州大曲3种酒样，均具有“味感柔和、落口微甜”的优点，但又都缺乏糟香及陈味。

从上述情况不难看出，优良的水质、优质的饮用酒精及高质量的香醪和调香调味液是生产新工艺白酒的物质基础；当然要以科学的成分分析数据为依据，人们将有关的检测比喻为科研手段中的“眼睛”，舍此就会使试验带有极大的盲目性。

(3)新工艺白酒遍地开花 在此不可能也不必要逐一列出实例，略举几则如下。

在北京红星白酒诞生之后，1965年，全国白酒专业会议在烟台召开，这就是继烟台白酒试点工作之后白酒专业工作者再次云集烟台的“烟台会议”。

在此会的总结报告中明确指出：“新工艺白酒的试验成功是一项重要的技术革新，利用酒精经串香或浸香蒸馏而得的新工艺白酒，综合了液态发酵出酒率高和固态发酵多产香味成分的优点，所以酒质较好”。

会后，由有关部门组织山东等5省市专业人员，以临沂酒厂为试点，继续进行试验。

以瓜干为原料，以麸曲和酒母为糖化发酵剂，用其中90%的原料采用液态发酵法制取酒精，而用10%原料进行固态发酵制取香醪，再进行串香蒸取新工艺白酒，取得了较好的效果。

为鼓励这次新工艺白酒技术的发展，在此后的全国第三届评酒会上，将采用新工艺生产的坊子白酒评为国家优质酒。

1967年，青岛酒精厂与轻工业部发酵科学研究所合作，用天津合成化学厂生产的“混合香酯”与酒精调配成“麸曲白酒”，以泸州二曲为对照样，获得了较好的效果。

同年，泸州酒厂利用内江糖蜜生产的酒精，与固态发酵大曲酒窖池的黄水，以及丢糟浸出液、少许老窖泥和二次酒尾，混合稀释至酒精体积分数为35%左右，并发酵15—30d，取清液以土法蒸取酒液后，再加酯、加酸进行调香、调味、降度作为成品酒，其酒质相当于泸州优质酒。

1967—1969年，四川省制糖发酵研究所，在国内首次采用氢火焰气相色谱仪，对泸州大曲酒及五粮液的微量成分进行了检测，将其主体香成分等做了定性、定量。

发现泸州大曲酒和五粮液所含的香味成分种类基本相同，但具体含量则有所差异：五粮液的酯类及低沸点成分高于泸州大曲酒，但其高沸点成分低于泸州大曲酒。

故五粮液进口喷香、后味较短；而泸州大曲酒则喷头香及进口香虽不及五粮液，但其后味较长。

这一规律，为新型白酒模拟不同传统白酒的风格提供了科学依据。

应该指出，在20世纪60年代，又重新出现了“三精一水”式的产品，以及完全采用液态发酵、釜式蒸馏法生产的所谓“一步法”白酒，前者不堪入口，后者酒质亦劣，加之设备等条件所限，经常污染乳酸菌而导致异常发酵，使成品酒冲鼻、刺眼、口感的刺激性强而无人问津，这可谓新型白酒技术发展过程中一段不和谐的插曲或一段弯路。

水果类香甜酒是随着近代美食学的需要应运而生的，适于餐后饮用。

在这类酒中，当首推柑橘香甜酒。

早在17世纪后叶，有人将产自南美委内瑞拉湾荷属库拉索岛的柑橘皮运至荷兰本土，与食用酒精配制成酒。

尔后，又用各种水果制成水果酒。

至今，柑橘皮香甜酒仍在水果类香甜酒中占有绝对的优势。

无论是柑橘皮类的酒，或是浆果汁、肉制成的酒，为避免其口味单调之弊，均需添加其他辅料，方能配制成口味丰富、和谐的产品。

通常，柑橘香甜酒是指用柑橘皮制成的配制酒，简称为柑橘酒(Curacao)，这是在其诞生时所命名的，很多地方仍沿用至今。

柑橘酒可按其色泽分为无色透明的“白酒”和呈琥珀色的橙酒。

柑橘白酒以无色的天然柑橘皮香精、食用酒精及糖浆制成；橙酒则有柑、橘、红橘等柑橘皮及橡木桶

<<配制酒生产问答>>

的颜色。

Man&fine本是从前外国人对中国高级官吏的称谓，这里则是指原产于中国的橘子。

产自法国的柑橘香甜酒举例如下。

(1)TRIPLE·SEC 酒精体积分数为35%，糖度为37%。

为白柑香甜酒，口感柔绵、极甜。

瓶呈锥状，商标也呈正三角形。

(2)COINTREAU 酒精体积分数为40%，糖度为27%，装量为700mL。

该酒为白柑橘香甜酒中的极品。

由法国阿道夫·爱德华的Cointreau家族兄弟于1849年研制而成，以家族名作为酒名。

使用印度的苦橙皮及西班牙和北非的甜橙皮精制而成。

(3)TRIPI·V·SEC 酒精体积分数为35%，糖度为30.4%，装量为700mL。

酒名意为“三倍不甜”，但视含糖量即可知其为甜味香甜酒，而且还是柑香白酒的极品。

产于法国南部的Aigne—belle修道院的作坊，该作坊自12世纪起即制作药草、香料类香甜酒。

(4)TRIPLESEC 酒精体积分数为40%，糖度为28%，装量为700mL。

该酒口味温和。

(5)TRIPLESEC 酒精体积分数为40%，糖度为30%，装量为700mL。

产于法国波尔多传统的香甜酒厂。

将白兰地浸泡加勒比海Curacao岛的柑橘皮并蒸馏而成。

(6)CHAMTROYALORANGEAUCOGNAC 酒精体积分数为40%，糖度为31%，装量为700mL。

将柑橘皮浸泡于干邑白兰地中而成。

该酒具有奢华高雅的风味。

(7)GREEN CURACAO 酒精体积分数为20%，糖度为40%，装量为700mL。

该酒呈绿色。

(8)其他 如酒精体积分数为39%，糖度为21%以上，装量为700mL的TRIPLESEC。

酒精体积分数为24%，糖度为27%，装量为500mL的TRIPLE SEC。

酒精体积分数为35%，糖度为29%，装量为500mL的TRIPLESEC。

酒精体积分数为40%，糖度为35%，装量为700mL的CHAMTROYALTRIPI·ESEC。

酒精体积分数为30%，糖度为27.9%，装量为500mL的TRIPLE SEC。

酒精体积分数为40%，糖度为30%以上，装量为700mL的TRI—PLESEC。

酒精体积分数为35%，糖度为34%，装量为700mL的TRIPLESEC等。

ORANGECURACAO的酒精体积分数为40%，糖度为37%，装量为520mL。

在含有10%雅马白兰地的蒸馏酒中，加入干的苦橙皮浸泡，蒸馏出一部分酒液后，经调配而成。

其口感浓厚甘甜。

.....

<<配制酒生产问答>>

媒体关注与评论

前言我国资源丰富、人口众多，国民生活水平日益提高，在配制酒的资源和产品开发及市场开拓上，存在着较大的发展空间，在本书中介绍许多国内外的产品实例，也正是着眼于此。但在产品开发上，有“中而新、中而古、新而西、古而西”之分，读者尽可自行选择。如果某一酒品，既有着令人赏心悦目的包装，又具有连绵不断的芳香，更有其橄榄般悠长无尽的滋味，那多好啊！新产品开发者的某些理念和胆识固然很重要，但归根结底应以产品质量为本。有的新产品犹如一现的昙花，缺乏生命力，其根本原因是生产者存有一蹴而就的观念，致使产品质量不过关、不稳定而夭折。在研制新产品时，若发现某些风格怪异的试样，则也不必轻易放弃，也许它正是具有良好发展前景的对象。

目前，世界经济正朝着全球一体化的方向发展，酒类市场也正面临产品结构升级等考验。笔者在本书中，以产品的实用性、原辅料、制法、酒名、酒度(酒精体积分数)、糖度及包装特点为条件，遴选、介绍了很多国外的酒品，其目的在于启发读者的思路，扩大知识面，但具体配方之类的内容，仅供参考，决不要搞“复制品”，要提倡科学的创新意识，在不断地实践、总结、改进、提高中，取得越来越好的成绩。

本书在内容上还具有以下两个特点：一是在原辅料方面，尤其是在水果及中药的加工部分，占据一定的篇幅，这是已出版的同类书中论述很少的，但配制酒生产者正好又缺乏这方面的资料；二是在介绍产品实例上，较侧重于国外酒品，而国内实例侧重于新型白酒。

在本书编写过程中，笔者参考了国内外许多作者的资料；协助本人编写的有郑俭持、康兆华、康际洲等同志，在此一并表示谢意。

最后，希望我的师友及广大读者，对本书必然会存在的缺点甚至错误之处，提出批评，以利于改正。

编著者

<<配制酒生产问答>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>