白酒勾调及质量鉴别

第一部份　勾兑调味基本知识

白酒的勾兑与调味：

把具有不同香气、口味、风格的酒，按不同比例进行调配，使之符合一定标准，保持成品酒特定风格的专门技术。

白酒的变化趋势：

- 一是从注重“香”逐步转变到重视“味”；
- 二是从注重“浓郁、醇厚丰满”转变到重视“淡雅、清爽、舒适”。

醛类物质的作用：

- 水合作用
- 携带作用(白酒的溢香和喷香）
- 阈值的降低作用（提高放香感)
- 掩蔽作用（对香的协调作用，减少外加香的感觉，提高了各成分的相容性）
- 对嗅觉的化学作用

酸对味的作用:

- 增加味道
- 增长后味
- 减少或消去杂味
- 适量的酸可使酒出现甜味和回甜感
- 消除燥辣感，增加白酒的醇和程度
- 可适当减轻中、低度酒的水味。

（酸少，易酒苦，带邪味，不净，单调，不协调；酸大，易变得粗糙，放香差，闻香不正，发涩等）

一、勾兑的原理

- 根据酒中各种微量成分含量的多少，与它们之间的比例关系，使各微量成分的分子重新排列组合，相互补充，协调平衡，烘托出标准酒的香气，形成独特的风格特点，从而体现出与设计相吻合的标准酒样。

不同香气、口味、风格酒的成因

A，原料
B，大曲
C，发酵（工艺、季节）
D，蒸馏（前、中、后）
E，储存

原酒的分类

- 以浓香型白酒为例：
- 1，己酸乙酯>乳酸乙酯>乙酸乙酯，这种酒浓香好，味醇甜，典型性好；
- 2，己酸乙酯>乙酸乙酯>乳酸乙酯，这种酒喷香好，清爽醇净；
- 3，乳酸乙酯>乙酸乙酯>己酸乙酯，这种酒会出现闷甜，香味短单；
- 4，丁酸乙酯>戊酸乙酯，这种酒由陈味和类似中药的味道；

- 5，乙缩醛>乙醛，这种酒异香突出，醛爽，带馊香。
- 6，己酸>乙酸>乳酸>丁酸，这类酒口味典型，稍重，滋腻；
- 7，乙酸>己酸>乳酸>丁酸，这类酒口味协调，爽净；
- 8，丁酸过高的带窖浓臭味。

按不同比例进行调配

1，各种糟赔酒之间的搭配

双轮底10%，粮糟65%，红糟20%，丢糟5%。

2，老酒与新酒的搭配

老酒20%，新酒80%

3，不同发酵期酒之间的搭配（短期占5%-10%）

4，不同季节产酒之间的搭配

5，老窖与新窖的搭配（新窖占20%-30%）

6，全面运用各种酒之间的关系（后味苦的酒可增加组合酒的陈味；后味带涩的酒，可增加组合酒的香味；后味带酸的酒，可增加组合酒的醇甜味。）

某名酒中各主要香味成份与己酸乙酯的比例

成份名称	对己酯%	成份名称	对己酯%	成份名称	对己酯%
乙酸乙酯	45.0~65.0	油酸乙酯	0.8~2.0	戊酸	0.7~1.6
丁酸乙酯	10.0~25.0	亚油酸乙酯	1.0~2.0	己酸	10.0~22.5
戊酸乙酯	2.3~7.0	乙醛	17.5~25.0	乳酸	5.0~25.0
乳酸乙酯	50.0~95.0	乙缩醛	15.0~37.5	正丙醇	7.5~15.0
庚酸乙酯	2.5~10.0	甲酸	1.3~2.3	仲丁醇	5.0~10.0
辛酸乙酯	1.0~5.0	乙酸	17.5~30.0	异丁醇	5.0~10.0
壬酸乙酯	0.7~1.3	丁酸	3.5~6.0	正丁醇	2.5~7.5
棕榈酸乙酯	1.5~3.3	异戊酸	0.5~0.8	异戊醇	20.0~30.0

远航九江®

醇美生活方式的引领者

二、调味是“画龙点睛”

调味的原理

- 通过添加微量成分含量高的酒，改变基础酒中各种微量成分的比例，通过抑制、缓冲、平衡、添加等作用，平衡各成分之间的量比关系，以达到固有香型之特点。

调味酒己酸乙酯含量

(mg/100ml)

酒别	双轮底酒	窖香酒	陈味酒	泥香酒	甜味酒	酸味酒	苦味酒	涩味酒	异味酒
己酸乙酯	440.7	373.6	239.7	257.8	281.6	215.8	117.0	115.8	47.2

在合适的其它微量成份的烘托下，己酸乙酯含量在225mg/100ml左右已有窖香浓郁之感。全国名酒一般在160~250mg/100ml之间。

A, 酯香调味酒：酯含量较高，香味大。主要作用是提高酒的前香，增进后味。

双轮底调味酒：：酸、：酯含量较高，浓香和醇甜突出，糟香味大。增进酒的浓香味和糟香味。

B,老酒调味酒：储存时间比较长的，酒体特别醇和、浓厚，具有独特风格和特殊味道的酒。提高酒的风味和陈醇味，去除新酒味。

C,酒头调味酒：选择质量较好的酒醅蒸馏的酒头0.25-0.5公斤/甑，储存一年以上。提高酒的前香和喷头。

D,酒尾调味酒：选择质量较好的酒醅蒸馏的酒尾30-40公斤/甑，储存一年以上。提高酒的后味，使酒体回味悠长，浓厚感增加。

三、使之符合一定标准

例如：

理化指标符合GB/T 10781.1-2006（浓香型白酒）

项　目	优　级	— 级
酒精度，(V / V)%	41—6 8（原是59）	
总酸(以乙酸计)，g / L ≥	0.4	0.3
总酯(以乙酸乙酯计)，g / L ≥	2.00	1.50
己酸乙酯，g / L	1.20~2.80	0.60~2.50
固形物，g / L ≤	0.40(酒精度41～49，可 ≤0.50)	

GB/T10781.1-2006

项　目	优　级	— 级
酒精度，(V / V)%	25—40	
总酸(以乙酸计)，g / L ≥	0.3	0.25
总酯(以乙酸乙酯计)，g / L ≥	1.50	1.00
己酸乙酯，g / L	0.70~2.20	0.40~2.20
固形物，g / L ≤	0.70	

卫生指标符合GB2757

GB2757-2012

项　目	谷物	其他
甲醇，(g/l) ≤	0.6	2.0
氰化物（以HCN计） (mg/l) ≤	8.0	
污染物限量	GB2762	
真菌毒素限量	GB2761	
食品添加剂	GB2760	

第二部、各种香型白酒质量差的辨别

判断酱香型白酒质量差的要点

色	微黄透明、无色透明、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、细腻、陈香、曲香、粮香、芳香、复合香、异香。
味	典型味、醇厚、细腻、丰满、圆润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

酱香型白酒的质量差：

第1档	微黄透明，酱香突出，陈香典雅，幽雅细腻，丰满圆润，回味悠长，空杯留香持久。
第2档	微黄透明，酱香突出，陈香明显，幽雅细腻，醇厚丰满，回味悠长，空杯留香持久。
第3档	微黄透明，酱香较突出，香气幽雅，醇厚谐调，回味悠长，空杯留香久。
第4档	微黄透明，酱香较突出，酒体较醇厚，回味较长，空杯留香。
第5档	微黄透明，酱香明显，酒体欠厚，回味较长，有空杯留香。

判断浓香型白酒质量差的要点

色	无色透明（或微黄）、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、粮香、陈香、曲香、糟香、复合香、异香。
味	典型味、醇厚、绵甜、丰满、圆润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

浓香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，窖香突出，陈香幽雅，绵甜醇厚，香味协调，回味悠长，风格突出。
第2档	无色透明，窖香突出，陈香明显，绵甜醇厚，香味协调，回味悠长，风格突出。
第3档	无色透明，窖香较突出，较绵甜，香味协调，回味较长，风格较突出。
第4档	无色透明，窖香较突出，带糟香，较醇甜，香味较协调，尾味较净，风格较突出。
第5档	无色透明，窖香较突出，带糟辅味，单薄，香味较协调，尾味欠净，风格较明显。

判断清香型白酒质量差的要点

色	无色透明（或微黄）、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、粮香、陈香、花香、糟香、异香。
味	典型味、醇甜、干净、自然感、刺激感、醇和度、谐调性、回味净爽、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

清香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，清香纯正，陈香幽雅，醇甜，香味自然协调，回味净爽，风格突出。
第2档	无色透明，清香突出，陈香明显，醇甜，香味自然协调，回味净爽，风格突出。
第3档	无色透明，清香较突出，较醇和，香味协调，回味较净，风格较突出。
第4档	无色透明，清香较明显，带糟辅香，较醇和，香味较协调，尾味欠净，风格较明显。
第5档	无色透明，清香较明显，带新酒味及糟辅味，单薄，香味欠协调，尾味欠净，风格较明显。

判断米香型白酒质量差的要点

色	无色透明（或微黄）、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、粮香、陈香、花香、糊香、异香。
味	典型味、醇甜、干净、自然感、刺激感、醇和度、谐调性、回味净爽、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

米香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，米香纯正，陈香幽雅，醇和，香味协调，回味怡畅，风格突出。
第2档	无色透明，米香纯正，陈香明显，醇和，香味协调，回味净爽，风格突出。
第3档	无色透明，米香较纯正，较醇和，香味协调，回味较净，风格较突出。
第4档	无色透明，米香较明显，带糟辅香及糊香，较醇和，香味较协调，尾味欠净，风格较明显。
第5档	无色透明，米香较明显，带新糊味及糟辅味，单薄，香味欠协调，尾味欠净，风格较明显。

判断芝麻香型白酒质量差的要点

色	微黄透明、无色透明、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、焙烤香、陈香、曲香、粮香、焦糊香、清香、酱香、复合香、异香。
味	典型味、醇厚、细腻、丰满、圆润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

芝麻香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，芝麻香突出，幽雅细腻，丰满醇厚，香味协调，回味悠长，风格典型。
第2档	无色透明，芝麻香突出，较幽雅细腻，丰满醇厚，香味协调，回味悠长，风格典型。
第3档	无色透明，芝麻香较突出，较醇厚，香味协调，回味悠长，风格较典型。
第4档	无色透明，芝麻香较突出，带清糟味，较醇厚，香味较协调，回味较长，风格较典型。
第5档	无色透明，芝麻香明显，带清糟味，较醇厚，香味较协调，回味较长，风格明显。

判断老白干香型白酒质量差的要点

色	无色透明（或微黄）、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、醇香、粮香、陈香、清香、糟香、复合香、异香。
味	典型味、醇和、甘润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

老白干香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，醇香清雅，陈香清雅，醇和柔顺，香味协调，回味悠长，风格突出。
第2档	无色透明，醇香清雅，清雅，醇和，香味协调，回味悠长，风格突出。
第3档	无色透明，醇香较清爽，醇和顺口，香味协调，回味较长，风格较突出。
第4档	无色透明，醇香带粮糟香，较醇和，香味较协调，尾味较净，风格较突出。
第5档	无色透明，醇香带粮糟香，稍粗糙，香味较协调，尾味欠净，风格较明显。

第三部各种香型白酒陈酒与新酒的区别

- 从新酒到陈酒，感官品评上有着比较大的区别。但是从理化检测上鉴别新酒和陈酒，以及是多少年的陈酒，目前还没有一个明确的标准。
- 作为共同关注的一个难题，白酒相关的专业研究机构、大专院校及有实力的酒企都在进行攻关：

- 新酒风味特征

- 单粮浓香型新酒具有己酸乙酯为主体的纯正香气，粮香、窖香、并有糟香，有辛辣刺激感。合格的新酒窖香和糟香要谐调，其中主体香突出，口味微甜爽净谐调。但发酵不正常的新酒会出现苦味、涩味、糠味、霉味、腥味、糊味及硫化物臭、黄水味、稍子味等异杂味。

- 陈酒风味特征

- 单粮浓香型白酒经过一定时间的贮存，香气具有了浓香型白酒固有的窖香浓郁，刺激感和辛辣感会明显降低，口味变得醇和、柔顺，风格得以改善。经一定时间的贮存，逐渐呈现出陈香，口感呈现醇厚绵软、回味悠长，香和味更谐调。品尝陈酒时，陈香、入口绵软是体现白酒贮存老熟后的重要标志。

– **新酒风味特征**

- 多粮浓香型白酒新酒具有己酸乙酯为主体的纯正复合多粮香气，粮香、窖香、并有糟香，有辛辣刺激感并类似焦香新酒气味。合格的新酒多粮复合的窖香和糟香比较协调，主体窖香突出，口味微甜净爽。但发酵不正常和辅料未蒸透的新酒会出现醛味、焦苦味、涩味、糠味、霉味、腥味、糊味及硫化物臭、黄水味、稍子味等异杂味。

– **陈酒风味特征**

- 多粮浓香型白酒经过一定时间的贮存，香气具有多粮浓香型白酒复合的窖香浓郁幽雅之感，刺激性和辛辣感不明显，香味更谐调，陈香明显，酒体更丰满，品尝陈酒时，口感呈现醇厚绵柔，幽雅细腻，余香和回味悠长，风格突出。自然舒适、醇甜、柔和是体现多粮浓香型白酒贮存老熟后的重要标志。

- **清香型新酒风味特点**

- 新酒具有乙酸乙酯为主体的复合香气，具有明显粮食、大曲（豌豆）的香气，再根据香气的纯正程度，进行等级判断。好的清香型新酒口感味醇甜、醇厚、净爽，酒体较协调、回味长。
- 如果发酵不正常，操作不规范时酒将出现：香气淡、带酸、寡淡、特别有邪杂味、焦杂味、糠杂味、辅料味等现象，这样的酒判为不合格品；有的酒中乙酸乙酯与乳酸乙酯比列失调，酒质放香差，口感欠协调，也可判为不合格品。

- **清香型陈酒风味特点**

- 清香型白酒经过一定时间的贮存，酒质具有了陈香感，随时间的延长，酒的陈香逐渐突出，且清雅协调，其它杂味、刺激感明显降低，口味达到绵柔丰满协调的程度。鉴别清香型陈酒应掌握：
- （1）自然突出、清雅协调的陈酒香气。
- （2）香味协调的陈酒味。
- （3）酒体绵柔、味甜爽净、余味悠长。

酱香酒随着贮存期的延长质量明显提高，口味越来越丰满，柔顺，黄色不断加重，后味不断延长。各种成分谐调，风味风格突出，一般贮存5年以上的酒均可达到这样的质量水平。鉴别酱香型酒贮存期长短的主要办法：一是看色泽，一般黄色重者贮存时间长，二是闻香，新酒味刺激、有异味，陈酒闻香温和、不刺激，老酒飘香、幽雅细腻。三是尝味，新酒刺舌尖，再品一点满口散，陈年酒是成“团”，越陈越不散。四感受，喝到胃里，新酒有灼烧感，陈年酒不会有刺激感，而是胃有热感，慢慢传遍全身。五是口杯留香，新酒在杯子里的留香很快消失，陈年酒则留香时间长。

- (1) 3年陈酒：微黄透明，酱香较突出，诸味较谐调，酒体较丰满，后味长。
- (2) 5年陈酒：微黄透明，酱香突出，诸味谐调，酒体丰满后味悠长。
- (3) 10年陈酒：黄色重，酒液透明，挂杯，酱香突出，口味细腻、柔顺、后味悠长。

判断酱香型白酒质量差的要点

色	微黄透明、无色透明、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、细腻、陈香、曲香、粮香、芳香、复合香、异香。
味	典型味、醇厚、细腻、丰满、圆润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

谢　谢　大　家！