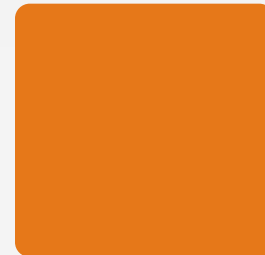


关于白酒基本知识

内容概述



- 一、白酒基础知识
- 二、郎酒的酿制过程
- 三、郎酒的特点
- 四、白酒品评的基本方法
- 五、郎酒与人体健康
- 六、售后问题的解答



第一部分

白酒基础知识

酒的定义



- 酒——含乙醇的饮料，通常含量 $\geq 0.5\%vol$
- 乙醇含量 $\leq 0.5\%vol$ 的饮料叫软饮料
- 乙醇又称酒精，分子式为（ CH_3CH_2OH ）
- 酒中乙醇含量 $\geq 10\%vol$ 微生物基本无法生存

酒的种类

- **白酒**（蒸馏酒） 清洁、卫生、蒸馏
- **洋酒**（蒸馏酒） 清洁、卫生、蒸馏
- **黄酒**（酿造酒） 液态发酵、压榨、过滤
- **啤酒**（酿造酒） 液态发酵、过滤
- **葡萄酒**（酿造酒） 液态发酵、压榨、过滤
- **果露酒**（配制酒） 浸泡、过滤





世界蒸馏酒的种类

- 中国白酒
- 白兰地
- 威士忌
- 老姆酒
- 伏特加
- 金酒
- 其它蒸馏酒

世界七大蒸馏酒

- 一、**中国白酒**：郎酒、茅台、五粮液
- 二、**白兰地**：以葡萄或其他水果为原料，经发酵、蒸馏、橡木桶贮存，调配而成的蒸馏酒。著名产地在法国。可涅克、轩尼诗、马爹利
- 三、**威士忌**：以谷物及大麦芽为原料，经发酵、蒸馏、贮存、调兑而成的蒸馏酒，酒精含量为40~42%VOL。最著名产地在苏格兰。
芝华士、百龄坛、帝王

- 
- **四、老姆酒：**以甘蔗糖蜜或蔗汁为原料，经发酵、蒸馏、贮存和勾兑而制成的蒸馏酒，酒精含量在40%vol以上。著名的产地在牙买加、古巴等加勒比海国家。船长酿、白牌
 - **五、伏特加：**又名俄得克，以小麦、大麦、马铃薯等为原料发酵蒸馏成食用酒精，然后以此为酒基，经桦木炭脱臭除杂、降度而成。最著名的产地为俄罗斯。绿牌、皇冠、佳适克

- 
- **六、金酒：**以食用酒精为酒基，加入杜松子及其他香料（芳香植物类）共同蒸馏而制成。最著名的产地是荷兰和英国。波尔
斯、比菲特
 - **七、其它蒸馏酒：**利口酒、日本烧酎、
墨西哥龙舌兰等



白酒的定义

- 白酒是以淀粉质或糖质原料，加入糖化发酵剂（曲药），经固态、半固态或液态发酵、蒸馏、贮存、勾兑而制成的蒸馏酒。
- 特点：开放式多微发酵、酒体芳香浓郁

白酒的构成

- 98~99%乙醇与水的互溶溶液 + 1~2%的香味物质
- 香味物质包括：酸、酯、醇、醛、酮、吡嗪、呋喃、芳香族等化合物
- 1~2%的香味物质决定了酒的风格和质量
- 香味物质：酱香型1200种，兼香900种，浓香800种，清香400种

白酒的形成

- 白酒生产中，物质生成分两条路线：
- 第一条路线：淀粉→糖→乙醇（酒），决定白酒的出酒率。
- 第二条路线：淀粉、蛋白质、脂类等→多步复杂反应→白酒的微量成分（通常称为风味物质，其总量仅占白酒的1~2%）。决定着白酒的香型、质量优劣、典型性等。
- 现阶段，对第一条路线研究得比较透彻，由于第二条路线影响因素复杂，取得的成果相对少。

白酒的特性

- 中国白酒是胶体溶液，有粘稠度
- 酒中2%的香味物质以分子、离子或聚合体的形式分散到98%乙醇和水的互溶溶液中形成分散体系形成胶体特性
- 酒中香味物质的分散颗粒（胶团）大小为1—100nm之间
- 胶团随贮存时间的延长而形成和增多

白酒的种类

- **一、按酒度分类**

- 1、**高度白酒：酒精含量50度以上的白酒。**

- 2、**中度白酒：酒精含量在40~50度之间的白酒。**

- 3、**低度白酒：酒精含量为40以下的白酒**

二、按糖化发酵剂分类

1、大曲白酒

(郎酒、茅台酒及大部分浓香产品等)

2、小曲白酒

(广西米酒、玉冰烧、四川小曲白酒)

3、麸曲白酒

(景芝白干、红星二锅头、牛栏山等)

三、按白酒香型分类

- | | |
|-----------|-----------|
| 1、酱香型白酒， | 代表：茅台和郎酒； |
| 2、清香型白酒， | 代表：汾酒； |
| 3、浓香型白酒， | 代表：泸州老窖特曲 |
| 4、米香型白酒， | 代表：桂林三花酒； |
| 5、凤香型白酒， | 代表：西凤酒； |
| 6、兼香型白酒， | 代表：白云边； |
| 7、药香型白酒， | 代表：董酒； |
| 8、芝麻香型白酒， | 代表：景芝白干； |
| 9、特香型白酒， | 代表：四特酒； |
| 10、豉香型白酒， | 代表：玉冰烧。 |



四、按生产工艺分类

- 1、纯粮固态白酒
- 2、固液法白酒
- 3、液态法白酒




白酒的发展方向

- 1、**优质**
- 2、**低酒度**
- 3、**卫生**
- 4、**营养**
- 5、**可混饮**



第二部分

郎酒的酿制过程



郎酒是全国唯一一家能同时生产
酱香、浓香、兼香的名酒厂（享
有“**一树三花**”的美誉）。

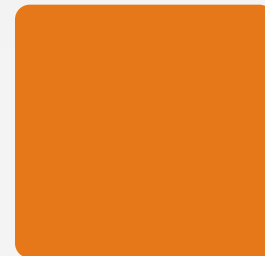
酱香型郎酒的酿造技艺源自
北宋大观（1110年）、宣和年间，
距今900多年，历史悠久，工艺
复杂。

酱香型白酒




- **酱香型白酒：**以高粱为原料，小麦高温制曲为糖化发酵剂，经传统的九次蒸煮、八次发酵、七次取酒、长期贮存、盘勾勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵香味物质的白酒。
- **酱香型酒的特点：**工艺复杂，按时令生产，风格独特，消费培养，最健康酒品。

郎酒的酿制过程




□ 酱香郎酒的酿制工艺采用多轮次发酵工艺，是中国白酒酿制工艺中最为复杂的酒种：

即采用高温大曲，两次投粮，高温堆积，石窖发酵，九次蒸煮、八次加曲发酵，七次蒸馏取酒，每月一个次别，各次酒单独长期贮存。




□ 这一生产工艺十分强调时令季节：端午踩曲，重阳下沙（投粮），端午扔糟，其间需一年时间方能生产一批沙。具体说来就是：


（1）每年端午节前后开始用小麦高温制曲，重阳前结束。因为伏天气温高，湿度大，空气中的微生物种类、数量多且活跃，有利于网络空气中的微生物，并且在培养过程中曲温可高达65℃以上，在这一时节制曲能很好的保证高温大曲的质量。



(2) 重阳开始投粮，此时正值秋高气爽时节，故能有效控制酒糟入窖的温度，使发酵平缓适度，能较好地控制1、2轮次酒的的出酒率，为次年春暖花开时3、4、5轮次大回酒的生产打下基础。

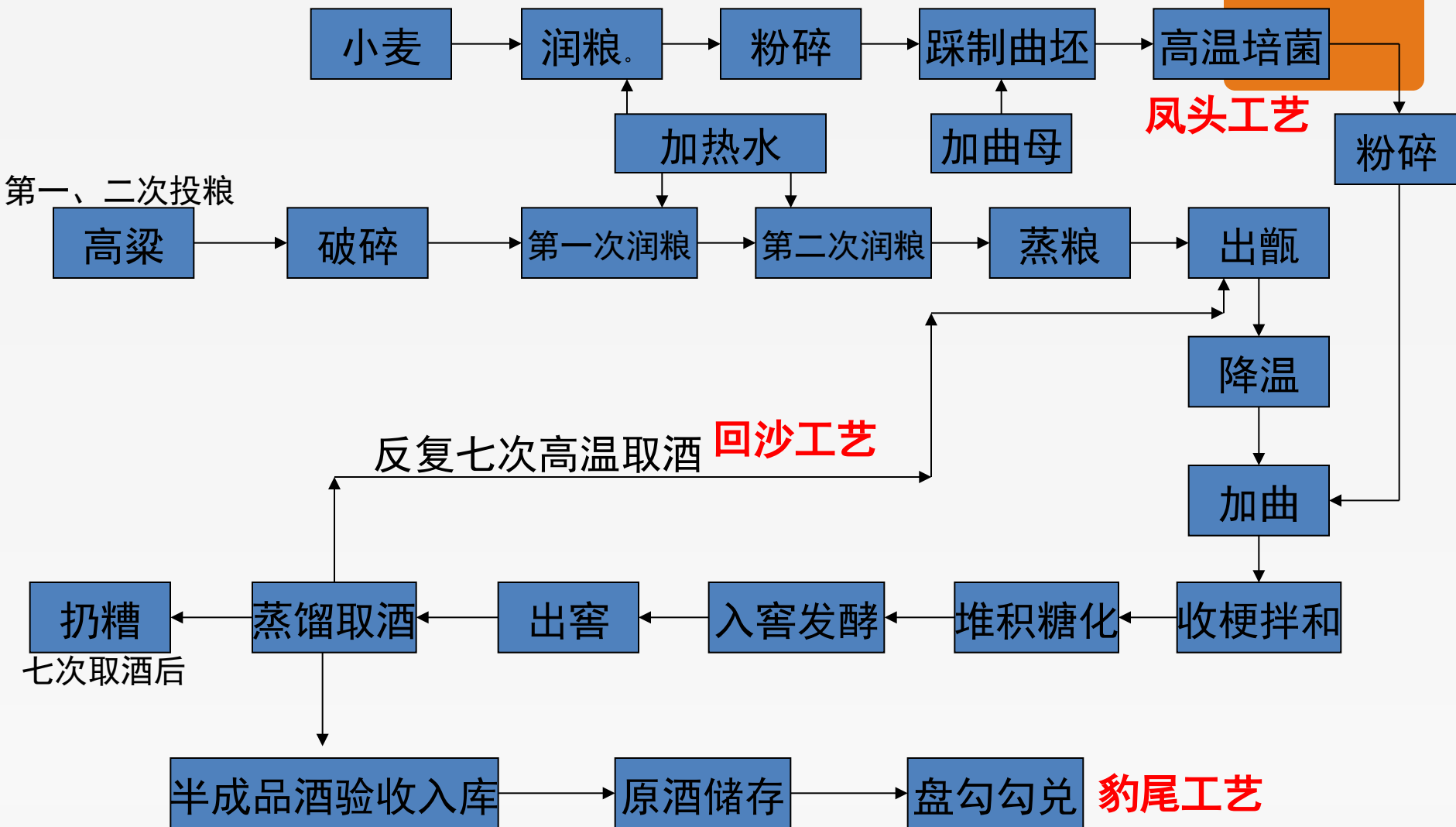


(3) 从重阳下沙开始经九次蒸煮，每次一月，八轮加曲发酵，七次蒸馏取酒后，时令又到端午（次年）以后，一批沙的生产接近尾声，开始丢糟，故称其为端午扔糟。这样还有效的避开对酿造极为不利的炎热盛夏，体现其科学性。



(4) 这一复杂的生产工艺其自身的特点，即“高温制曲（曲坯发酵温度 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ ）、高温堆积（ $\geq 48^{\circ}\text{C}$ ）、高温发酵（ $42\sim 45^{\circ}\text{C}$ ）、高温流酒（ $\geq 37^{\circ}\text{C}$ ）、贮存期长（普通郎酒 ≥ 3 年）、生产周期长（一年一个生产周期）”。这“四高两长”总结了郎酒的生产工艺过程。

郎酒酿造工艺图





高温制曲



高温堆积

发酵



高温馏酒



生产周期长



储存期长



第三部分

郎酒的酿制特色

郎酒四宝



美 境



郎 泉



宝 洞




工 艺

酿造郎酒的原料



“米红粱、小麦”——川南亚热带的湿润气候造就的独特品种

- 郎酒在生产用料上十分讲究，它根据自身的工艺特点和长期的经验积累，特选用川南及云贵高原种植的米红粱和小麦为原料。**

- 
- **外观：颗粒饱满，大小均匀，壳少皮薄，淀粉含量多，是酿造酱香型酒的好原料，可使酒体更加醇厚，酱香风格更加突出。**
 - **理化分析：单宁含量少，糖化时间短，出酒率高；在淀粉中有95%左右为支链淀粉，吸水性强，容易糊化，非常适宜根霉的生长与糖化，发酵中产生馥郁的香味物质，酒体丰满而厚。**


亚热带的湿润气候，无霜期长，广产酿酒优质原料——“米红粱、小麦”



成份对比表

表一：高粱成份及品质检测结果对照表

份 产地品种	淀粉	支链淀粉	单宁	蛋白质	水分
北方红粒种高粱	63.8	75.79%	0.50	3.77	13.50
川南米高粱	62.46	94.42%	0.16	8.92	12.76

- 
- **分析上表我们认为，从植物生长环境来看：川南及云贵高原无污染、无霜期长（赤水河流域年平均在300天以上）、四季分明、日照充足、热量丰富、气温差异大，淀粉含量高，水分少。可见云贵高原及川南种植的米红粱对酿酒非常适合，对红花郎酒品质的稳定和提高起到了很大的作用。**


酿造郎酒的水源



酿造郎酒的水源

酿造郎酒的天然山泉水——郎泉水、龙洞水

- 白酒生产是微生物繁殖及酶活动的过程。此间，都必须有水的参与，水是酿酒的主要原料，“**水为酒之血**”、“**佳酿必有佳泉**”。
- 她们源于二郎大山，经上千米之厚的地下喀斯特岩层缓慢浸润净化，使泉水冬暖夏凉、清澈透明、甘冽清香而微带回甜，PH值适中，硬度小，富含多种对人体有益的微量元素，不含铅、砷、汞等有害的重金属物质，是极其优良的矿泉，在酿酒过程中能对原酒的质量产生有益的影响。

- 
- **两极反渗透水处理设备，保证加浆用水的质量：除符合GB17324—1998瓶装饮用纯净水卫生标准外，对硬度和电导率作了严格的规定（电导率 $<5\mu\text{s}/\text{cm}$ ，总硬度 <1 德国硬度），使加浆用水完全达到饮用纯净水标准，保证了低度酒的质量。**

酿造郎酒的特殊环境

■二郎：东经105.79°，北纬28.03°，川黔交界的赤水河畔，系低山河谷区，这里山清水秀，草木葱茏，重岩叠嶂，气候四季分明，空气湿润，夏季高温（制作高温大曲的最佳时间）极温日最高气温40℃，年平均气温17.6℃。年降雨量700—760mm，日照充足，无霜期长达300天以上，土质系碱性土黄泥（制作窖泥的最佳泥土）。

■特殊亚热带温湿和低山河谷小盆地气候，使酿酒有益微生物得以长期活跃的生长和繁殖，大量的存在于酿酒、制曲车间的空气、晾堂、窖池中，这样在整个酿酒过程尽可能多的网罗空气、晾堂、窖池中酿酒有益微生物，替郎酒催生出了1200种芳香成份，酿制出了郎酒的芬芳。



汉代以来2千多年来延续的白酒酿造活动，微生物
种群经过了长期的自然筛选和驯化，为酿制美



郎酒的酿制环境——纯天然的酿酒工业生态园

特殊的气候和环境为酱香型酒有益微生物种群的生长和繁殖创造了良好的自然条件。这是酿造优质酱香酒必要的基础条件。



储存郎酒的环境

□ 洞藏——郎酒特殊的储存方式，所有生产出的酱香原酒均通过宝洞贮存

- 天宝洞、地宝洞地处二郎镇蜈蚣崖峭壁，是云贵高原典型的喀斯特天然溶洞，其地质年龄为一亿八千万年，此前为海底世界。
- 天宝洞和地宝洞面积1.42万平方米，上万吨储存量，有神州第一洞藏、“酒坛兵马俑”之称，1999年获上海大世界基尼斯之最。

神州第一洞藏





洞藏——郎酒特殊的储存方式

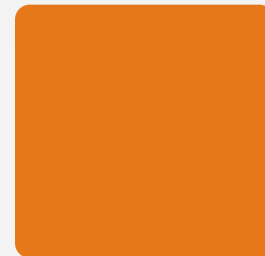
- 洞里冬暖夏凉，常年保持19℃左右的恒温；郎酒的原酒从刚酿造出来，即被封存入天、地宝洞，它们在这里采天地之灵气，经年累月，陶坛长期储存，自然老熟，幽雅纯正，有利于原酒的缔合、老熟，增加酒体的幽雅感、绵柔感。
- 洞壁特有的酒苔，可以有效地吸收原酒中的杂味物质并将其分解掉，并让乙醇和各种酯类、酸类物质转化，形成胶体溶液，促使酒体更加醇美。

勾兑郎酒的方法

■盘勾勾兑——郎酒的勾兑方式

- 酿酒车间酿造并经长期洞藏的原酒，酒体醇厚细腻、酱陈香突出，但对郎酒的生产来说，这只能是完成了前期的基础准备工作，还需要专业勾兑师的精心勾兑。
- 原酒（优质酱香基础酒及调味酒）经过长期洞藏后，按密方勾兑而成，达到酱香突出，醇厚细腻的酒体。
- 通过酒与酒之间的勾兑达到出厂标准，并保持长期持续的稳定性。（绝不添加非自身发酵物质）

郎酒勾兑品评技术团队



- 要求调酒师有灵敏的感觉器官、过硬的专业技术水平、熟练的技能（眼观、鼻闻、口尝、手捻）和悟性。
- 勾兑的奥妙 “只可意会，不可言传”，一种代代传承的特殊技艺。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/936215214035011002>