

发酵的状况。

2 北方烧酒,尤其是东北盛产高粱和杂粮,发展多粮复合香酒条件得天独厚,辽一烧酒在配料上,集南北名优酒工艺之特色,采用多粮酿造,原料处理有面有碴,原料配比科学合理,为发酵微生物提供合理化代谢特质和条件,创造氨-糖反应的特质基础。可谓取五谷之精华,打破原北方烧酒单粮酿造的传统。

3 辽一烧酒工艺设备的改进,发酵窖池采用水泥、岩石、红砖、泥底复合型窖池,不做防水处理,留有低位渗水池防止地上水的侵扰,让发酵材料与大地微生物接触,汲取大地之灵气,也改变了北方烧酒窖池结构。

4 采用保温蒸瓶蒸馏,节能冷却器,有效的提升北方烧酒的蒸馏控制条件,提升了小烧蒸酒水平。鼓风凉碴,有利于排酸增氧,做到稳、准、细、净操作。

5 辽一烧酒采用半机械化生产,即保留传统操作特点,又降低了工人的劳动强度,工人可比较舒服的完成各工序操作,保证了入池条件的准确,克服了作坊式生产管理落后,劳动强度大,入池条件难控准确的弊端。

6 辽一烧酒采用大曲,复合高温多菌种微生物发酵技术,对增加丰富北方烧酒复合香,醇厚感起了决定性的作用,是提升酒质的动力。改变了北方小烧酒用小曲、糖化酶的习惯。

7 辽一烧酒选择山野之泉水,水质良好,适合于酿造用水,改变了北方小烧不注重酿造水源选择的情况,使辽一烧酒复杂发酵过程有了保障。

8 辽一烧酒,缓慢蒸馏,量质摘酒,入库分极调度后储存,提前完成勾调程序,长期储存,实现原浆酒生产的特点和独到之处。提升北方烧酒的品质和品位,体现优质化。

辽一烧酒入池条件的抽制、发酵与管理

辽一烧酒选用优质高粱粉碎成瓣状,玉米面、小麦粉、大米黄米酒糟,配料丰富,科学合理,热浆润料,大汽蒸煮,保证糊化彻底。入池水分、酸度、淀粉浓度、温度随季节变化而调整,发酵期 30~40d。控制入池温度、偏低水分,防止酸度过高,发酵醅酸度适当略高有利于改善酒的风味,但不利稳定操作应根据实际情况合理调控,尤其是夏季生产较难控制,因此防酸是度夏生产的关键。发酵管理要求,入窖踩实料醅,窖帽封严,及时跟窖,管好黄水,保证不淤窖池,不漏原料,不污染杂菌,不淋浆,不酸败。

严把曲子、酵母质量关,保证有足够的糖化发酵力,控制发酵正常。辽一酒工艺改革存在问题是,生产成本提高,出酒率偏低,工艺管理复杂,难度加大,习惯小烧生产难以改变。怎样优选优质烧酒工艺,创出辽型酒风格,工艺技术的开发研究仍任重道远,还需同行的共同努力。

葡萄酒泰斗郭其昌先生追悼会在北京八宝山举行



全国酿酒行业突出贡献专家、中国葡萄酒酿造工业技术进步的重要推动者之一、中国食品发酵工业研究院原教授级高级工程师、国务院政府特殊津贴获得者郭其昌先生的遗体告别仪式 6 月 26 日上午在北京八宝山革命公墓举行。

中国酿酒工业协会葡萄酒专业委员会秘书长王祖明、河北省白酒葡萄酒工业协会会长范长秀、中粮长城华夏葡萄酒公司总经理严升杰、中化河北地王集团董事长赵世辉等酒行业专家、企业领导、媒体代表及社会各界人士代表数百人参加了追悼会。

郭其昌先生 1919 年 12 月出生于北京,原籍江苏省镇江市,1946 年毕业于上海大同大学化工系,1947 年 10 月进入青

岛啤酒厂所属美口酒厂工作,担任技师、厂长职务,1957~1958 年援越期间在河内酒厂提供技术援助,改进产品质量和开发新产品,受到胡志明主席的接见,获得和平友谊金质奖章和奖状各一件。1958 年郭其昌同志调入轻工部食品发酵工业部食品发酵工业科学研究所,负责葡萄酒、果酒酿造方面的技术研究工作。历任五级工程师,高级工程师、教授级高级工程师等职,于 1989 年 12 月退休。

郭其昌同志是新中国葡萄酒行业的奠基人之一,是第一瓶干红、干白以及起泡酒的缔造者,对我国葡萄酒行业的发展做出重要贡献。文章来源中国酒业新闻网郭其昌同志从业 60 余年中,一直致力于提高原料质量,改良酿造工艺,培养科技人才,建立行业标准并推动中国葡萄酒与国际接轨。郭其昌同志的一生是为我国葡萄酒工业技术进步奋斗的一生,他为中国葡萄酒工业的发展殚精竭虑,经常深入生产一线,足迹遍及我国的许多重要葡萄酒生产企业。他严谨、认真、细致的致学态度,谦虚、和蔼、平易近人的待人之道,深得同行人的尊敬。

(文章来源 中国酒业新闻网)