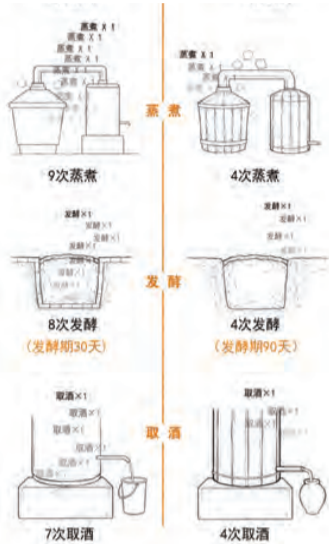


年的酿造密码



供稿 / “窖主说”微信公众号



“1”：
1个“无限循环”
简称：“3/4 ∞”

浓香型白酒采用独有的“续糟配料”工艺，即每次丢掉1/4的老糟，剩下3/4的母糟再加入1/4的新粮，新粮老糟，无限循环，周而复始，年复一年。



怎么理解呢？ 来！看道数学题！



$$3/4 \times 3/4 \times 3/4 \times 3/4 \times \infty$$

小贴士：“∞”表示无限循环！

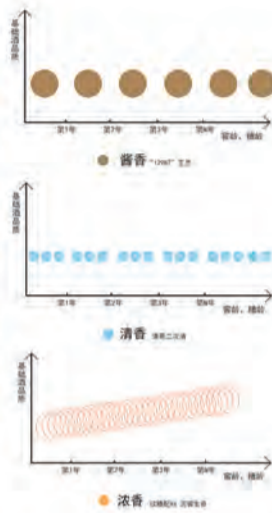
也就是说，可以品味的历史背后…… 肯定存在“千年老窖万年母糟”的香味物质！



但无论清香还是酱香，在开启下轮发酵之前，其上轮的母糟都将全部丢弃，不存在香味物质和微生物的传承关联。

而“泥窖生香，续糟配料”“千年老窖万年母糟”等工艺所蕴含的传承性，才是浓香的核心奥秘所在。

窖龄、糟龄与基础酒品质的关系图



小贴士：随着窖龄、糟龄的增长，浓香型基础酒品质逐年递增，这也正是浓香型泥窖能够被评为“全国重点文物保护单位”的逻辑所在。

“6”：六分法工艺

即分层投粮、分层发酵、分层堆糟、分层蒸馏、分段摘酒、分质并坛。



好端端的，为啥要分开处理呢？

这取决于泥窖内的酒糟层数，我们再来看看窖池结构。



由于每一层糟的发酵状态不同，为确保发酵品质，各环节都要进行“分层”操作，这包括：



酒糟要分层，摘酒也一样。



酱香讲究盘勾匀兑，即将7次取酒汇在一起。

合在一起，味道更醇厚！

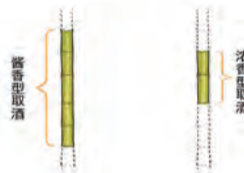


而浓香则区分对待。

分开处理，味道更清楚！



在选取优质酒方面：酱香和浓香关于优质酒的选取比例是不一样的。



浓香型取酒原则，简称“Px%”：

$$\text{优质酒} = \sum x \times X\%$$

$$\text{优质酒} = \text{总摘酒量} \times \text{优质酒摘酒率}$$

怎么理解？ 我们把它看作一道数学公式。

$$\text{优质酒} = \sum x \times X\%$$

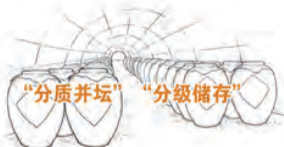
“x”值的大小取决于基础酒优质等级、老窖池的窖龄和工人的工艺操作水平。

- 小贴士：1、优质酒的等级与“x”值成反比；
2、老窖池窖龄与“x”值成正比；
3、工人的工艺操作水平与“x”值成正比。

发现没，酿酒不仅仅是手艺活，还是道算术题！



储存上，同样也很讲究...



早在20世纪60年代，泸州老窖就开始采用分级贮存、分级定价，货真价实，童叟无欺。



1983年，胡耀邦总书记莅临泸州，考察了泸州老窖。

泸州老窖，货真价实，童叟无欺。



不同级别的酒标准也有所不同。



因此，相对于其他香型白酒，浓香的优质酒率更低，高端酒的产出也就更为稀缺。



30年以上的酒窖产20%，（指能达到名酒同等级别品质的酒）；
50年以上的酒窖产40%；100年以上酒窖出名酒率达60%。这就是“三百年老窖”大曲酒特别有名的由来。

摘自《酿酒科技》2001年第2期。

最后一点：固态酿造中国白酒三大基础香型只有风格差异，没有好坏之分。

萝卜青菜，各有所爱！



700年的浓香传承，是泸州老窖秉承“天地同酿，人间共生”企业哲学的初心，是对“全心全意酿好酒”的坚守，是助推中国白酒文化走向更广阔舞台的最好注解。