

料理米酒

簡易除鹽法

第二次蒸餾通常蒸餾出的酒液分四段收集，最先蒸餾出的稱為酒頭〔第一段〕，酒精度可達80%〔v/v〕通常酒頭之收集量約為蒸餾酒糟之1%。第二段及第三段蒸餾出來的叫酒心，第二段酒心之酒精度約可到達70%〔v/v〕，第三段酒心之酒精度約可達30%〔v/v〕，在國外通常將此段與下一槽合併再蒸餾。其酒心之酒精度之取捨以60%〔v/v〕做指標。最後蒸餾出的叫酒尾〔第四段〕。酒頭及酒尾兩部分可合併留下供下一槽蒸餾時混合再蒸餾之用。

國外白蘭地蒸餾中，通常採二次蒸餾，當進行第一次蒸餾時，是將酒精度10%〔v/v〕的葡萄酒液進行蒸餾，蒸餾後的酒精度為28%〔v/v〕，第二次蒸餾時則將酒精度28%〔v/v〕的酒液再蒸餾濃縮成酒精度70%〔v/v〕的白蘭地。

蒸餾實務

在蒸餾流酒過程中，嚴格控制蒸氣量，採取“大火煮熟，小火蒸餾”“前緩後緊”用慢火蒸餾，大汽蒸餾不但出酒率低，並且嚴重影響產品品質，這是多年來實踐中總結出來的經驗。慢火與快火蒸餾，蒸餾出誤差亦很大，慢火蒸餾的香味己酸乙酯高於快火蒸餾，而快火

自91年1月1日菸酒管理法開放後，目前公賣局所生產的40°及20°米酒因菸酒新稅制因素，正式定價為180元及130元，而40°料理米酒則定價為64元，20°則定價為48元，腦筋動得快的商人，就藉這一波順勢包裝廣告，推出價格昂貴的米酒除鹽機，將料理米酒除鹽後變成正常的米酒，以降低消費者購買米酒的成本。

其實在蒸餾原理實際的運作下，並不需要藉重太昂貴的除鹽設備就可達到酒、鹽分離的效果，主要是藉重蒸餾時因沸點的不同，就可輕易的做到鹽與酒精分離。或許在進行第二次蒸餾時，對酒精的風味有少許差異或損失，但就換得米酒成本而言，則可降低成本

今朝釀酒工作坊

台北縣汐止市康寧街340號5樓

釀酒教學，諮詢、顧問。酒業策略聯盟、酒莊規劃

服務電話：(02) 26923639

供應釀酒DIY器具及蒸餾設備、酒麴、酒用酵母菌

傳真：(02) 26923876

由於乳酸乙酯的水溶性流出量大而影響品質。大火大汽致使甑內壓力、溫度增高，流酒過快，香味成分不能溶出。而不該蒸入酒內的雜質

很多，而且合法。

●原理：

鹽的特性：熔點為801℃。沸點為1413℃。在25℃時，比重為2.165，分子量為58.45，酒的沸點為78.4℃。

●作法：

1.將公賣局的40°或20°料理米酒，利用二次蒸餾的方法，即可將酒精與鹽水分離，變成無鹽的米酒。

2.依比例以1000cc的料理米酒，蒸餾方式，取前段共580cc的酒，即斷酒尾，其他的為鹽水而已，不要收集。剩下的鹽水不必丟棄，可浸泡蔬菜水果殺菌用，或做沾料用。

3.依比例回收之58%的酒，其回收酒精度約67°或37°，再用冷開水依比例稀釋即可成20°之米酒。

卻被蒸入酒內，造成糠味、酸味、雜味增加，並容易引起混濁。

在台灣民間的蒸餾最常用的是使用快速瓦斯爐以瓦