



正宗烧酒 和泡盛酒 香气背后的 秘密

Kusu是一种经典的泡盛酒，散发着类似威士忌的香草味，尤其和储藏在焦木桶里的波本威士忌的芬芳相似。这份芳香来自香兰素，当木桶中的某些特性由于受热而分解后便会产生。而存储在缸里的Kusu也含有香兰素，这是因为生产泡盛酒时放入的黑曲菌在起作用。米中的淀粉被由纤维素、半纤维素、果胶和木质素构成的坚硬细胞壁所保护。黑曲霉菌不仅能产生能分解淀粉的酶，也会产生分解细胞壁的酶。由于这些酶的作用，阿魏酸从半纤维素中分离出来，并在黑曲霉菌产生的其他酶和酵母以及蒸馏时的高温作用下转化为4-乙炔基愈创木酚

（烟味，类似于用面粉酿成的威森啤酒的味道），并在成熟过程中发生化学反应，由此产生闻起来香甜的香兰素。

芋烧酒有一种独特的甘薯芬芳，其来自于会通过与葡萄糖结合在甘薯中产生糖苷配

基的单萜类酒精，芳香疗法中常用的柑橘果和花里也包含这种单萜类酒精。在酿造芋烧酒的过程中，首先蒸甘薯，但这时糖苷配基不会分解，而是完整地进入酒醪的糊状物中。在酒醪里，在正宗烧酒的曲菌产生的酶和被分离的单萜类酒精的作用下，糖苷配基得到分解。在蒸馏过程中由于酵母和酸性环境的作用，它的结构发生了变化，由此产生独特的香味。甘薯皮和顶部含有较多的糖苷配基，所以酒的香味会根据其准备过程和甘薯的品种而有所不同。酒香还受酶的活跃性影响，有人认为黑曲菌对此的作用比白曲菌更大。

