

白酒加速低度化,技术与消费关口怎么过?

白酒降度,关键难点在于保持风味和品质的稳定。
既要迎合年轻化的潮流,又要保持白酒传统的风味特色,这是一个难题。

本报首席记者 杨孟涵 发自北京

在白酒消费市场年轻化的趋势下,酒企正试图以“低度化”来应对。

诸多名酒企业除了以低度化的露酒、果酒等融合化产品来应对潮流之外,纯白酒类产品也纷纷降度以对。例如,除早就有低度化产品面世的五粮液之外,水井坊、古井贡酒等企业,也已经或准备推出低度化白酒产品;以浓香型代表列入四大名酒之一的泸州老窖,也

传要推出28度的国窖1573,甚至在研究仅有6度的白酒类产品。

眼看白酒度数有不断降低的趋势,甚至于超出了传统意义上人们对于“白酒”的认知,不由得让部分权威专家为之痛心疾首:“这么低的度数,还是白酒吗?”那么,抛开对于行业、对于品类的感情,单纯从前景来看,低度化白酒在市场上会遇到哪些问题?



改变固有风味之后,白酒能否悦人?

对于低度化的白酒类产品来说,首先要面对的,就是技术关。

不同于普通消费者认知中,白酒降度就是“加水稀释”的看法,在专业人士的认知中,白酒降度是有一定技术门槛的。欠缺技术积淀的企业,盲目推出降度白酒,可能会面临品质不够稳定的大问题。

“白酒降度,关键难点在于保持风味和品质的稳定。”酒业专家、九度咨询董事长马斐认为,既要迎合年轻化的潮流,又要保持白酒传统的风味特色,这是一个难题。

实际上,白酒在工业化的早期,都地以高度的面貌出现。第一届全国评酒会上,四大名酒要么是55度,要么达到更高的区间。

“因为降度是一个难题。”有业内人士如是评论。最初的降度,以“加浆”的形式来实现,但是由于白酒中含有油酸乙酯、亚油酸乙酯和棕榈酸乙酯这三种香味成分,且它们均不溶于水,加浆的步骤就会产生絮状沉淀。所以,“加浆”会造成酒体浑浊、影响品相。

到了20世纪70年代,部分酒企革新技术方法,譬如以“冷冻过滤”的方式实现降度,解决了酒体中的悬浮物问题;或者采用其他的技术方法,以更为精细化的手段解决降度带来的对酒体的影响,这时候,低度酒技术才变得成熟化。

著名白酒专家,江南大学原副校长,教授、博士生导师徐岩介绍,企业除了采用加浆降度、吸附、冷冻过滤等传统技术,业内也在尝试现代分离、蒸馏等技术。

不过,即便解决了降度的基本难题,让酒体保持清澈,但是因为降度而导致的酒体风味寡淡问题,对许多企业来说依然难解。

从技术上来看,降度后打破了基酒原有香味成分之间的平衡,造成醇溶性酯类缓慢水解,导致呈香呈味的酯类物质大量减少。因此,很容易出现酒体寡淡的问题。

业内人士认为,降度必然伴随着白酒酒体中各种风味呈香物质的减少,导致口味变淡,失去了白酒原有的风韵,这是一个很大的技术难题。

从市场上来看,即便是在酱香热的大潮中,53度的飞天茅台远比43度的飞天茅台畅销——即便后者的价格比前者要便宜千元左右。

“在消费者的固有印象中,高度的白酒风味更足,也更耐存储,所以更具收藏价值。”有业内人士表示,白酒既是快消品,也是文化类产品,低度化的白酒,显然失去了更多的文化与收藏价值。

对正在积极降度的白酒企业而言,技术关与市场关,是必须面对的两个问题。

低度化是否等于年轻化?

为什么酒企要积极“低度化”?因为在现有的行业认知中,低度化是为了适应年轻化。但是,低度化后的白酒,是否真能收获更多的消费者?

从目前各项市场调查数据来看,低度化似乎有着比较强大的支撑。

普华永道发布的数据显示,我国中低度白酒的市场规模约为4500亿元,接近占白酒消费规模的一半。随着消费者结构的转变,低度化趋势有望进一步加强。还有数据显示,2022年,低度白酒产量占比约15%,2024年已升至25%以上,部分酒企的低度产品在区域市场占比甚至超过50%。

近日,泸州老窖集团(股份)公司党委书记、董事长刘淼表示,随着白酒消费群体迭代,低度化是未来行业发展趋势之一。当下,白酒行业正向“品质提升、品牌影响、文化表达、价值创造”转变,年轻消费群体更倾向于个性化、低度化、利口化、悦己化的酒类消费,以及“轻社交”场景。

还有一个重要的观点是:低度化

白酒有利于健康,而“微醺”恰是年轻消费者之所求。

但是,低度酒有利于健康的观点也遭到了部分反驳——医学研究指出,低度酒因口感柔和易导致“不自觉过量饮用”,其代谢产物乙醛的毒性峰值与高度酒相近,反而加重肝脏负担。此外,38°以下低度酒的添加剂使用率较高度酒高出67%,长期饮用,安全性存疑。

更有研究数据显示,饮用30°白酒250ml与40°白酒200ml的乙醛毒性相当,但前者更易突破代谢阈值。更有业内人士鲜明地表达了对低度化的反对观点。

贵州钓鱼台国宾酒业总经理丁远怀公开表示,“我非常反对中国白酒过度‘低度化’。”

他认为,白酒作为传统文化的产物,若一味低度化,忽略传统工艺逻辑,将度数视作妥协工具,那么,最后伤害的不仅是白酒的口感和存储稳定性,更伤害了整个白酒产业的根骨。

在另外一些行业人士看来,酱酒行业由于工艺的复杂性、由于对高度(53度)产品的推崇,导致其很难认同低度酒——其一是酱酒的低度化会严重破坏风味;其二是与其过往的宣传调性不符。

仅仅是从市场与消费的角度,低度化的前景也受到了质疑。

有业内人士认为,低度化的结果,是酒企试图解决高度白酒与年轻代际的隔阂问题,可是,即便解决了这一问题,也并不意味着年轻世代对低度白酒的完全认同。毕竟,在多元化的今天,年轻消费者面临着更多的选择。

洋酒、欧美舶来的“低度潮饮”以及其他新品类,同样会分走年轻消费者对白酒的关注,低度化之后的白酒,在丧失原有风味后,沦为年轻消费者的选项之一,而非唯一。

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

中国酒业创新联盟企业展示 »

