

กรรมวิธีการผลิตสุราพิเศษ

เรียบเรียงโดย มัทนา พุกษะรัตนานท์

สุราคืออะไร ?

สุรา คือ วัตถุทั้งหลายหรือของผสมที่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งสามารถดื่มกินได้เช่นเดียวกับน้ำสุรา หรือซึ่งดื่มกินไม่ได้ แต่เมื่อผสมกับน้ำหรือของเหลวอย่างอื่นแล้วสามารถดื่มกินได้เช่นเดียวกับน้ำสุรา ได้กำหนดความหมายนี้ในพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. 2493

สุราพิเศษ คือ สุรากลั่นที่ทำขึ้นโดยใช้กรรมวิธีพิเศษ มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 80 ดีกรี แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

ก. ประเภทวิสกี้ บรัันดี รัม ยิน หรือสุราแบบต่างประเทศอื่นๆ

ข. ประเภทเกาเหลียง เชียงซุน บุนกุ่มไฉ่ว หรือสุราแบบจีนอย่างอื่น

ได้กำหนดความหมายนี้ในกฎกระทรวงฉบับที่ 46 (2493) ออกตามความในพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. 2493

รัฐมีนโยบายส่งเสริมการทำสุราพิเศษให้มีคุณภาพทัดเทียมกับสุราต่างประเทศ วัตถุประสงค์เพื่อทดแทนสุราต่างประเทศที่นำเข้ามาในประเทศไทย และยังสนับสนุนให้มีการส่งออกสุราไทยไปจำหน่ายในต่างประเทศ จะมีผลให้เงินบาทไหลออกลดลง และยังมีกำไรไหลเข้าของเงินตราต่างประเทศ ส่งผลต่อดุลการค้าและดุลการชำระเงินตราของประเทศด้วย

ฉะนั้นจึงเห็นว่าเราน่าจะทราบเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตสุราพิเศษกันให้มากขึ้น ในบทความนี้จึงจะขอพูดถึงกรรมวิธีการผลิตสุราพิเศษที่นิยมผลิตกันขึ้นในประเทศต่างๆ เช่น วิสกี้ (Whisky) บรัันดี (Brandy) รัม (Rum) วอดก้า (Vodka) เทกิล่า (Tequila) ยิน (Gin) และลิเคียว (Liqueur) ดังนี้

วิสกี้ (whisky) เป็นเหล้าที่ผลิตจากธัญพืชต่างๆ วิสกี้โดยทั่วไปแบ่งได้เป็นประเภทใหญ่ๆ ดังนี้

1. สก็อตวิสกี้ คือ วิสกี้ที่ผลิตในประเทศสก็อตแลนด์
2. เบอร์เบินวิสกี้ คือ วิสกี้ที่ผลิตในประเทศอเมริกา
3. ไอร์สวิสกี้ คือ วิสกี้ที่ผลิตในประเทศไอร์แลนด์
4. แคนาเคียนวิสกี้ คือ วิสกี้ที่ผลิตในประเทศแคนาดา
5. วิสกี้ที่ผลิตในประเทศอื่นๆ นอกจากที่กล่าวมาข้างต้น เช่น อังกฤษ ญี่ปุ่น จีน

1. **วิสกี้ที่ผลิตจากประเทศสก็อตแลนด์**สามารถแบ่งได้เป็นประเภทใหญ่ๆ ได้ 3 ประเภท คือ

- 1.1 มอลทวิสกี้ (Malt whisky)
- 1.2 เกรนวิสกี้ (Grain whisky)
- 1.3 เบลนเดดวิสกี้ (Blended whisky)

วิสกี้ 2 ประเภทแรกต่างกันตรงที่ใช้วัตถุดิบและวิธีการกลั่นสุรา สำหรับเบลนเดดวิสกี้เป็นการนำมอลทวิสกี้และเกรนวิสกี้มาปรุง ผสมตามสูตรของแต่ละตระกูลที่ได้คิดค้นขึ้นมา

1.1 กรรมวิธีการผลิตมอลทวิสกี้

วัตถุดิบที่ใช้ คือ มอลท์บาร์เลย์

ขบวนการผลิต

1. มอลท์ (Malting) เป็นขั้นตอนการทำให้ข้าวบาร์เลย์เกิดการผลิตเอนไซม์อะไมเลส (Amylase) ที่จะช่วยเปลี่ยนแปลงในข้าวให้อยู่ในรูปของน้ำตาล โดยการนำเอาข้าวบาร์เลย์มาแช่น้ำประมาณ 2 – 3 วัน เพื่อให้เมล็ดข้าวอ่อน

ตัว และฝังโดยควบคุมอุณหภูมิและความชื้น ทิ้งไว้ 8 – 10 วัน จนมีรากงอกออกมา (Germinate) เรียกว่า มอลท์บาร์เลย์ นำมอลท์บาร์เลย์ที่ได้มารวมควั่นให้แห้งในเตาอบ (Kiln) โดยใช้คินฟิทเป็นเชื้อเพลิง ระยะเวลาและอุณหภูมิของการอบ จะมีผลต่อสีและรสชาติของน้ำสุรา คือ กลิ่นหอมของควั่นไฟ รสชาติเบาหรือเข้ม และสีของน้ำสุราดังแต่สีเหลืองอ่อนจนสีเข้มเกือบดำแตกต่างกันไป

2. แมชซิง (Mashing) เป็นขั้นตอนที่แบ่งในข้าวถูกเปลี่ยนเป็นน้ำตาล โดยนำมอลท์บาร์เลย์ที่อบแห้งแล้ว มาบดละเอียดให้เป็นแป้ง แล้วนำไปผสมกับน้ำร้อน (ซึ่งได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติของแต่ละโรงกลั่น) ลงในแมชตัน (Mash Tun) ซึ่งเป็นภาชนะขนาดใหญ่ติดตั้งอุปกรณ์ให้ความร้อนที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ แป้งจะละลายในน้ำกลายเป็นของเหลวแล้วถูกเอนไซม์จากมอลท์ย่อยสลายกลายเป็นน้ำตาลมอลโทส (Maltose) ซึ่งสารละลายนี้เราเรียกว่า “เวิร์ท” (Wort)

3. การหมัก (Fermentation) ทิ้งให้เวิร์ท (Wort) เย็นลง แล้วเติมเชื้อยีสต์ลงในเวิร์ทที่อยู่ในถังหมัก ซึ่งจะทำให้น้ำตาลเปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์ ซึ่งของเหลวที่ได้นี้เรียกว่า “วอช” (Wash)

4. การกลั่น (Distillation) นำเบียร์หรือวอชมากลั่นเพื่อแยกแอลกอฮอล์ออกจากสำ หรือเบียร์หรือวอชในหม้อกลั่นแบบเดี่ยว 2 ใบ ซึ่งกลั่นแยกกันซ้ำ 2 ครั้ง จะใช้วิธีกลั่นแบบหม้อต้มแบบ Pot still ซึ่งสุราที่กลั่นได้จะมีแรงแอลกอฮอล์ประมาณ 70 ถึง 80 ดีกรี และยังคงมีกลิ่นของวัตถุดิบไว้ในสุรามาก

5. การบ่ม (Maturation) นำสุราที่กลั่นได้มาเจือจางให้เหลือแรงแอลกอฮอล์ประมาณ 60 ถึง 70 ดีกรีแล้วนำไปเก็บบ่มในถังไม้โอ๊ค (Oak Cask) โดยมีระยะเวลาการเก็บบ่มมากน้อยแตกต่างกันขึ้นอยู่กับชนิดของวิสกี การเก็บบ่มนี้จะช่วยให้น้ำสุราที่เดิมมีกลิ่นรสชาติดูขมและฉุน กลิ่นนุ่มนวลและเข้มข้นขึ้น ตามกฎหมาย “สก๊อตวิสกี” ต้องเก็บบ่มไว้อย่างน้อย 3 ปี แต่โดยทั่วไปแล้ว จะถูกเก็บในถังไม้มานานถึง 8 – 12 ปี หรือมากกว่านั้นจนถึง 60 ปีขึ้นไป

1.2 กรรมวิธีการผลิตเกรนวิสกี (Grain whisky)

วัตถุดิบที่ใช้ คือ ธัญพืชชนิดต่างๆ เช่น ข้าวสาลี ข้าวโพด รวมกับ ข้าวบาร์เลย์เล็กน้อย

ขบวนการผลิต

1. แมชซิง (Mashing) นำเมล็ดธัญพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบ เช่น ข้าวโพด ข้าวสาลีมาบดให้ละเอียดเป็นแป้ง ผสมกับน้ำร้อนจะเป็นการต้มข้าวก่อน จากนั้นนำไปผสมกับมอลท์ เพื่อให้เอนไซม์จากมอลท์ย่อยสลายแป้งให้เป็นน้ำตาล เรียกว่า “เวิร์ท” (wort)

2. การหมัก (Fermentation) นำเวิร์ท (wort) เติมเชื้อยีสต์ ซึ่งจะเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ เรียกของเหลวที่ได้ว่า “วอช” (wash)

3. การกลั่น (Distillation) นำวอช (wash) ไปกลั่นในหม้อกลั่นแบบต่อเนื่อง Contineous patent still ซึ่งการกลั่นวิธีนี้จะรวดเร็ว และได้แรงแอลกอฮอล์สูงประมาณ 90 ถึง 93 ดีกรี และกลิ่นของวัตถุดิบที่อยู่ในน้ำสุราจะน้อยกว่าการกลั่นแบบ Pot still

4. การบ่ม (Maturation) นำสุราที่กลั่นได้มาเจือจางก่อนนำไปบ่มในถังไม้โอ๊ค ซึ่งเป็นวิธีเดียวกับ การบ่มมอลท์วิสกี

1.3 กรรมวิธีการผลิตเบลนเดดวิสกี (Blended Whisky)

เบลนเดดวิสกี คือ การนำมอลทวิสกีเกอรนวิสกีหลายๆ ตัว มาผสมผสานกันเพื่อสร้างสรรวิสกีใหม่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวตามสูตรของแต่ละบริษัท เบลนเดดวิสกีนั้นเป็นศิลปะในการผลิตเหล้าอย่างหนึ่ง ซึ่งต้องอาศัยทักษะและความชำนาญเฉพาะตัว

เบลนเดดวิสกี (Blended Whisky) แบ่งตามอายุการเก็บบ่ม แบ่งได้ดังนี้

- Secondary whisky คือ วิสกี้ที่เก็บบ่มนาน 3 - 4 ปี เช่น Hunter , Spey Royal
- Standard whisky คือ วิสกี้ที่เก็บบ่มนาน 5 - 8 ปี เช่น J.W. Red Label , J & B Rare , Spey Royal oldest
- Premium whisky คือ วิสกี้ที่เก็บบ่มนาน 12 ปี เช่น J.W. Black Label
- Deluxe whisky คือ วิสกี้ที่เก็บบ่มนาน 15 ปี เช่น J.W. Swing
- Super Deluxe whisky คือ วิสกี้ที่เก็บบ่มนานมากกว่า 15 ปีขึ้นไป เช่น J.W. Gold Label , J.W. Blue Label

2. เบอ์เป็นวิสกี (Bourbon whisky) วัตถุดิบที่ใช้ ข้าวโพด อย่างต่ำ 50% ถึง 60% ส่วนที่เหลือใช้ข้าวไรย์หรือข้าวบาร์เลย์

กรรมวิธีการผลิตเบอ์เป็น

1. บดข้าวโพด (ที่ล้างสะอาด) ให้เป็นแป้ง
2. ใส่น้ำร้อนตามมาตรฐานส่วน 18 - 20 แกลลอนต่อข้าวโพด 30 กิโลกรัม จากนั้นปล่อยให้เย็นลง
3. เติมแป้งข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ จากนั้นนำไปผสมกับมอลท์เพื่อให้เอนไซม์จากมอลท์จะเป็นตัวเร่งเปลี่ยนแปลงให้เป็นน้ำตาล และเติมเชื้อยีสต์ลงไปเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์
4. นำไปกลั่นได้แอลกอฮอล์ออกมา
5. กรองด้วยถ่านบดละเอียด โดยให้เบอ์เป็นที่กลั่นได้ใหม่ๆ ไหลผ่านถ่านไม้เพื่อขจัดน้ำมันจากข้าวโพด ทำให้รสชาติของสุราเสียไป
6. บ่ม นำสุราที่กลั่นได้ไปบ่มในถังไม้โอ๊ค ตามกฎหมายอเมริกันบังคับไว้ว่าเบอ์เป็นวิสกีจะต้องบ่มอย่างน้อย 2 ปี ในถังไม้โอ๊คขาวของอเมริกัน โดยจะต้องเป็นถังใหม่ที่นำมาเผาไฟด้านในถัง (ปรับสภาพถัง) แต่ในทางปฏิบัติผู้ผลิตเบอ์เป็นส่วนใหญ่จะบ่มนานถึง 4 ปี

3. ไอร์ริชวิสกี (Irish whisky) ต่างจากมอลทวิสกีในขั้นตอนต่อไปนี้

- การที่นำมอลท์บาร์เลย์ มาอบในเตาอบแบบไม่ใช้ควันไฟ (แบบ Hot clean Air) ซึ่งการอบแบบนี้ทำให้ไม่มีกลิ่นหอมควันไฟ (ที่มีกลิ่นหอมของพีท)
- การกลั่นอย่างน้อย 3 ครั้ง ในหม้อกลั่นแบบเดี่ยว Pot still
- การบ่มไอร์ริชวิสกี จะบ่มอย่างน้อย 7 - 8 ปี

4. แคนาเดียนวิสกี (Canadian whisky) ใช้วัตถุดิบและวิธีการผลิตคล้ายคลึงกันกับสก๊อตวิสกี แต่ไม่เข้มงวดทุกขั้นตอนเท่ากับสก๊อตวิสกี และวัตถุดิบส่วนใหญ่จะใช้ข้าวไรย์ การเก็บบ่มในถังไม้โอ๊คอย่างน้อย 6 ปี แต่จะต้องผลิตในประเทศแคนาดาเท่านั้น

5. ไทยวิสกี

ก. วัตถุดิบ ใช้เมล็ดธัญพืชชนิดต่างๆ ได้แก่ ข้าว, ข้าวเหนียว, ข้าวบาร์เลย์, ข้าวมอลท์, ข้าวโพด ฯลฯ เป็นวัตถุดิบในการผลิต โดยเอนไซม์ (Enzyme) เป็นตัวแปรแป้ง (Starch) ที่มีอยู่ในเมล็ดธัญพืชให้เป็นน้ำตาลเสียก่อน แล้วนำไปหมักในถังหมักสา (Fermentor) โดยเติมเชื้อยีสต์ (Yeast) ลงไป ซึ่งเรียกว่า การหมักสา ใช้ระยะเวลาในการหมักสาประมาณ 2 - 4 วัน จะเกิดแรงแอลกอฮอล์ประมาณ 8 - 12 ดีกรี พร้อมทั้งจะนำไปกลั่น

ข. การกลั่น สูบน้ำสาจากถังหมักสาเข้าเครื่องกลั่นเพื่อแยกเอาแอลกอฮอล์ออกมา น้ำสุราที่ได้ต้องมีแอลกอฮอล์ระหว่าง 55 - 95 ดีกรี

ค. การเก็บบ่มและการปรุงแต่ง ทำการปรับปรุงน้ำสุรา จาก ข. ด้วยน้ำบริสุทธิ์ เพื่อให้มีแรงแอลกอฮอล์ที่เหมาะสมสำหรับนำไปเก็บบ่มในถังไม้ที่ได้เผาภายในแล้ว โดยมีระยะเวลาในการเก็บบ่มไม่น้อยกว่า 2 ปี

ง. การบรรจุภาชนะออกจำหน่าย ในการบรรจุภาชนะออกจำหน่ายอาจจะทำการปรุงแต่ง สี กลิ่น รส น้ำสุราจาก ค.ตามความต้องการก็ได้ แต่จะต้องมีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 40 ดีกรี (Straight Whisky) สำหรับวิสกีผสม (Blended Whisky) นั้น จะต้องปรุงแต่งขึ้นโดยมีสุรากลั่น จาก ค. ที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่น้อยกว่า 40 ดีกรี ผสมอยู่เป็นจำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 โดยปริมาตร

พบว่าไทยวิสกี ใช้วัตถุดิบและวิธีการผลิตคล้ายคลึงกับสก๊อตวิสกี แต่ไม่เข้มงวดทุกขั้นตอนเท่ากับสก๊อตวิสกี การเก็บบ่มในถังไม้ที่ได้เผาภายในแล้ว อย่างน้อย 2 ปี

บรันดี คือ สุราที่ทำจากวัตถุดิบหลักๆ มีอยู่ 3 ชนิด

- บรันดีจากองุ่น คือ บรันดีที่ผลิตจากองุ่น
- บรันดีปอมเมซ คือ บรันดีที่ผลิตจากกากองุ่น เช่น มาร์ค
- บรันดีผลไม้ คือ บรันดีที่ผลิตจากผลไม้ต่างๆ ที่ไม่ใช่องุ่น เช่น แอปเปิ้ล ลูกแพร์ เชอร์รี่ และ สับปะรด

กรรมวิธีการผลิตบรันดี

1. นำองุ่นหรือผลไม้ต่างๆ ที่เป็นวัตถุดิบมาทำการคั้นเอาน้ำ
2. นำไปหมักด้วยยีสต์ เปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ ซึ่งเรียกว่า ไวน์ (Wine)
3. นำไปกลั่นให้หมักกลั่นแบบต่อเนื่อง ทำให้ได้สุรามีปริมาณแอลกอฮอล์สูง แต่คงรสชาติขององุ่น (หรือวัตถุดิบที่ใช้) ไว้หน่อย
4. การบ่มจะบ่มในถังไม้โอ๊คใหม่ (ที่ไม่เคยใช้บ่มสุรามาก่อน) ระยะเวลาหนึ่ง แล้วถ่ายบรันดีใส่ถังอีกใบ ซึ่งปรับสภาพแล้ว

ประเทศฝรั่งเศส มีกฎหมายควบคุมที่ทำการผลิต (The Appellation d'origine Controlu) แบ่งบรันดีออกเป็น 2 ประเภท ตามแหล่งการเพาะปลูกองุ่น คือ

- คอนยัค ผลิตจากองุ่นที่ปลูกในควีนคอนยัค และแคว้นจาร์แนค ริมน้ำซารองเท่านั้น
- อาร์มายัค ผลิตจากองุ่นที่ปลูกในเขตเมืองแซร์

คอนยัค

- นำไวน์ที่ได้มากลั่นด้วยหม้อกลั่นคอนยัค มีการกลั่น 2 ครั้ง ครั้งแรกได้แอลกอฮอล์ประมาณ 30% ครั้งที่ 2 จะได้แอลกอฮอล์ 70% ซึ่งนำเหล้าที่ได้เรียกว่า ไอเดอวี (eau_de_vie)
- การบ่ม บ่มในถังไม้โอ๊ค เพื่อให้เหล้ามีสีและรสชาติดีขึ้น โดยกฎหมายกำหนดระยะเวลาเก็บบ่มในถังไม้โอ๊คอย่างน้อย 2 ปีครึ่ง แต่คอนยัคส่วนมากจะเก็บบ่มระยะเวลาที่นานมากกว่า คอนยัคที่ดีที่สุด คือ คอนยัคประเภท XO's ซึ่งใช้ระยะเวลาเก็บบ่ม 20 – 30 ปี หรือมากกว่า
- การปรุงสุรา ใช้คอนยัคจากเขตต่างๆ มาผสมผสานกันในสูตรต่างๆ ขึ้นอยู่กับผู้ปรุงสุราที่ชำนาญ นำคอนยัคที่ปรุงแล้วเก็บบ่มไว้เป็นเวลานาน เพื่อให้ผสมผสานเข้ากันด้วยดี เมื่อได้ที่แล้วทำให้แอลกอฮอล์เจือจางลงเหลือ 40% ที่ไว้ระยะหนึ่งก่อนบรรจุขวด

อาร์มายัค

- นำไวน์ที่ได้มากลั่นโดยใช้หม้อกลั่น 2 ชนิด คือ หม้อกลั่นแบบเดี่ยว (หม้อกลั่นคอนยัค) และกลั่นต่อด้วยหม้อกลั่นแบบต่อเนื่องเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ อาร์มายัค เรียกว่า Alambic Armagnacais (อาลัมบิก อาร์มายัคเซ) ซึ่งกลั่นได้บรันดีที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ และยังคงกลิ่นและรสชาติของวัตถุดิบ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอาร์มายัค (โดยปกติการกลั่นแบบต่อเนื่องจะได้ปริมาณแอลกอฮอล์สูง)
- การบ่ม บ่มในถังไม้โอ๊คเพื่อให้สุราที่มีกลิ่น สีและรสชาติดีขึ้น
- การปรุงสุรา ใช้อาร์มายัคเขตต่างๆ มาผสมผสานกันในสูตรต่างๆ โดยผู้ปรุงสุราที่ชำนาญ นอกจากนี้ประเทศฝรั่งเศสยังผลิตบรันดีอีกประเทศหนึ่ง คือ มาร์ค เป็นบรันดีที่ผลิตขึ้นโดยการนำกากองุ่นไปหมักเป็นสาแล้วกลั่นออกมาเป็นสุราบรันดี กลิ่นรสของมาร์คหอมหวลด้อยกว่าคอนยัคและอาร์มายัคมาก

ประเทศเนเธอร์แลนด์ มีการผลิตบรันดีได้รสชาติแปลกๆ ที่นักดื่มสุราสนใจ คือ

บรันดีเคอวิช คือ บรันดีที่ผลิตจากผลไม้อื่น ที่ไม่ได้ใช้องุ่นเป็นวัตถุดิบ มักใช้ผลไม้ เช่น ผลเชอร์รี่ (Cherry) ผลพลับและผลอะปริคอต เป็นต้น

แอตไวแคต เป็นบรันดีตระกูลหนึ่งที่ใช้ไข่แดงและองุ่นเป็นวัตถุดิบ สุราดังกล่าวนี้นับได้ว่าเป็นบรันดีสูตรพิสดาร น้ำสุราเข้มข้นเหมือนยารักษาโรค มีลักษณะเหมือนวุ้น เวลาจะดื่มต้องเทใส่ช้อนและส่งเข้าปากเหมือนป้อนยาเด็ก จึงไม่ได้รับความนิยม

ประเทศสเปน มีการผลิตบรันดีที่เยี่ยมยอด บางยี่ห้อก็กลั่นมาจากเหล้าเชอร์รี่ บรันดีที่ได้จึงมีความอร่อย เย้ายวนใจเทียบเท่าเหล้าเชอร์รี่ที่หอมจับใจ แต่บรันดีของสเปน จำนวนไม่น้อยก็ผลิตจากสาไวน์ธรรมชาติ หรือจากเทเบิลไวน์ นอกจากใช้เหล้าเชอร์รี่มาทำเป็นบรันดีแล้ว ระบบการเก็บบ่มบรันดีถูกเก็บบ่มด้วยระบบไซเลร่า (เช่นเดียวกับการเก็บบ่มเหล้าเชอร์รี่ของสเปนด้วยระบบ “ไซเลร่า”)

ประเทศโปรตุเกส มีการผลิตบรันดีเช่นเดียวกับบรันดีของสเปน บรันดีของโปรตุเกสก็กลั่นมาจากฟอร์ตีไฟด์ไวน์ ตระกูลพอร์ท

ประเทศสหรัฐอเมริกา กรรมวิธีการทำบรันดีเหมือนกับการทำคอนยัคตั้งแต่วัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตตลอดจนเครื่องกลั่นแบบพอสตีท (Pot still) ก็เลียนแบบมาจากฝรั่งเศส แต่ก็มีผู้ทำสุราบรันดีของสหรัฐอเมริกา บางรายใช้เครื่องกลั่นแบบต่อเนื่อง (Continuous still) มาทำสุราบรันดี

ประเทศเปรู นับได้ว่าเป็นชาติที่เชี่ยวชาญในการทำสุรารับร้นดีมาก สุรา“ปิสโก้” หรือรับร้นดีของเปรู เป็นสุราที่กลั่นมาจากสามัสแคทไวน์

ประเทศออสเตรเลีย ผลิตรับร้นดีด้วยวิธีการแบบของประเทศสเปนและยังผลิตรับร้นดีด้วยวิธีการของกรีก คือสามัสแคทไวน์ นอกจากนี้กฎหมายสุราของออสเตรเลียกำหนดให้สุรารับร้นดีที่ผลิตได้ต้องเก็บบ่มในถังไม้โอ๊คตั้งแต่ 3 ปี ขึ้นไป จึงจะมีสิทธิ์นำมาผสมปรุงแต่งบรรจุขวดขายได้

ประเทศกรีก รับร้นดีของกรีกหลายชนิดมีกลิ่นอานิส และกลั่นจากสามัสแคทไวน์ ผลอานิสเป็นผลไม้พันธุ์หอมที่นำมาใช้ปรุงแต่งสุราทุกชนิด ใช้ผสมเพื่อให้มีกลิ่นชวนใจ รับร้นดีที่ออกกลิ่นอานิสมักถูกเรียกว่า “โอยูโซ” สุรารับร้นดีนี้จะผลิตที่ใดของประเทศกรีกจะต้องเอาน้ำมาจากแม่น้ำโอยูโซ จำนวน 4 ใน 5 ส่วนของจำนวนน้ำที่ใช้มาทำการหมักสุราด้วย

ประเทศไทย มีกฎหมายควบคุมการผลิตรับร้นดีดังนี้

ก. วัตถุดิบ ใช้ผลไม้ชนิดต่างๆ เป็นวัตถุดิบในการผลิต (ส่วนมากใช้ผลองุ่น) ซึ่งต้องทำความสะอาดผลไม้ด้วยน้ำก่อน แล้วจึงนำเข้าไปเครื่องบีบคั้นเพื่อเอาน้ำผลไม้ออกมา นำเข้าไปหมักในถังหมัก (Fermentor) โดยใช้เชื้อยีสต์ (Yeast) ระยะเวลาหนึ่ง เพื่อเปลี่ยนน้ำตาลในน้ำผลไม้ให้เป็นแอลกอฮอล์ จะเกิดแรงแอลกอฮอล์ประมาณ 8 – 12 ดีกรี พร้อมทั้งจะนำไปกลั่น

ข. การกลั่น เนื่องจากวัตถุประสงค์ของการกลั่นมีความต้องการที่จะให้น้ำสุรามีกลิ่นของวัตถุดิบที่ใช้ ออกมาด้วย จึงใช้เครื่องกลั่นแบบหม้อต้ม (Pot Still) ซึ่งน้ำสุราที่ได้จะมีแรงแอลกอฮอล์ไม่สูงนักประมาณ 60 ดีกรี

ค. การเก็บบ่มและการปรุงแต่ง ทำการปรับปรุงน้ำสุรา จาก ข. ด้วยน้ำบริสุทธิ์ในกรณีที่เป็น เพื่อให้น้ำสุรามีแรงแอลกอฮอล์ที่เหมาะสมสำหรับนำไปเก็บในถังไม้ โดยมีระยะเวลาในการเก็บบ่มไม่น้อยกว่า 1 ปี แล้ว จึงทำการปรุงแต่ง สี กลิ่น รส ตามความต้องการ ในการบรรจุภาชนะออกจำหน่ายจะต้องปรุงแต่งให้น้ำสุรามีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 38 ดีกรี

พบว่ารับร้นดีไทย กลั่นมาจากพวกเทเบิลไวน์ การเก็บบ่มในถังไม้ไม่น้อยกว่า 1 ปี

รัม คือ สุราที่ทำจากวัตถุดิบ น้ำตาลจากอ้อย (Sugar cane) และกากน้ำตาลจากอ้อย (Mollasses) เสน่ห์ของรัมอยู่ที่กลิ่นหอมของน้ำตาลอ้อยที่เจือจางอยู่ในถังเหล้ารัม ซึ่งผู้ผลิตจะใช้ความละเอียดอ่อนในการผลิต

เหล้ารัมมีการแบ่งตามสีของรัมได้ 3 ประเภท ดังนี้

สีขาว (ไลท์รัม Light Rum) เป็นเหล้ารัมที่มีรสชาติไม่หวาน มีสีใส เรียกอีกอย่างว่าดรายรัม (Dry Rum)

สีทอง (โกลด์รัม Gold Rum) เป็นเหล้ารัมที่มีรสชาติอ่อน มีสีเหลืองทองอ่อนๆ

สีเข้ม (ดาร์กรัม Dark Rum) เป็นเหล้ารัมที่มีรสเข้มข้น มีสีเหลืองทอง เรียกอีกอย่างว่า ฟูลบอดี้รัม (Full Bodied Rum) มักจะดื่มในลักษณะเย็นจัด

กรรมวิธีการผลิตเหล้ารัม

1. นำน้ำตาลจากอ้อยหรือกากน้ำตาลไปหมักกับยีสต์
2. นำไปกลั่นในหม้อกลั่นแบบต่อเนื่อง (Contineous still)

3. บ่มในถังไม้โอ๊ค สำหรับเหล้ารัมสีทอง (Gold Rum) ส่วนเหล้ารัม สีเข้ม (Dark Rum) จะใส่น้ำตาลไหม้ลงไปทำให้มีสีเหลืองทอง สำหรับเหล้ารัมสีขาว (Dry Rum) ไม่ต้องบ่มในถังไม้โอ๊ค

ประเทศไทย มีกฎหมายควบคุมการผลิตรัมดังนี้

ก. วัตถุดิบ ใช้น้ำอ้อย น้ำตาลอ้อย น้ำเชื่อมอ้อย หรือกากน้ำตาลอ้อย เป็นวัตถุดิบในการผลิต แล้วปรับปรุงความหวานให้เหมาะสม จึงผสมเชื้อยีสต์ (Yeast) ลงไปหมักอยู่ในถังหมักประมาณ 2 – 4 วัน จะเกิดแรงแอลกอฮอล์ประมาณ 8 - 12 ดีกรี พร้อมทั้งจะนำไปกลั่น

ข. การกลั่น สูบน้ำสา จาก ก. เข้าเครื่องกลั่นชนิดต่อเนื่อง (Contineous Still) เพื่อแยกเอาแอลกอฮอล์ออกมา น้ำสุราที่ได้ต้องมีแรงแอลกอฮอล์ระหว่าง 60 - 95 ดีกรี

ค. การเก็บบ่มและการปรุงแต่ง ทำการปรับปรุงน้ำสุรา จาก ข. ด้วยน้ำบริสุทธิ์ เพื่อให้มีแรงแอลกอฮอล์ที่เหมาะสมก่อนที่จะนำเข้าเก็บบ่มในถังไม้ที่เผาภายในแล้ว โดยมีระยะเวลาเก็บบ่มไม่น้อยกว่า 1 ปี แล้วจึงปรุงแต่งสี กลิ่น รส ตามความต้องการ ในการบรรจุภาชนะออกจำหน่ายจะต้องปรุงแต่งให้น้ำสุรามีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 40 ดีกรี

พบว่ารัมของไทย ใช้วิธีการกลั่นแบบต่อเนื่อง (Continesus Still) การเก็บบ่มในถังไม้ที่เผาภายในแล้วอย่างน้อย 1 ปี

วอดก้า (Vodka) เป็นนิวโทรลส์ สปีริต (Neutral Spirit) คือ สุราที่มีความเป็นกลาง กล่าวคือ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสี และไม่มีรส แต่วอดก้าราคาถูกอาจมีรสขมติดปลายลิ้นหรืออาจมีกลิ่นของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตหลงเหลืออยู่ วัตถุดิบที่ใช้คือธัญญาพืช เช่น มันฝรั่ง เมล็ดข้าวโพด (Corn) ข้าวสาลี (Wheat) หรือกากน้ำตาล (Mollasses) จะมีขั้นตอนการผลิตที่พิเศษกว่าสุราอื่น คือ ขั้นตอนการกรองด้วยถ่าน เพื่อให้ผลผลิตที่บริสุทธิ์มากที่สุด ปราศจากสี กลิ่น และรสชาติ

กรรมวิธีการผลิตเหล้าวอดก้า มีขั้นตอนการผลิตคล้ายการผลิตวิสกี้ ส่วนที่แตกต่างคือ วอดก้าไม่มีการบ่มในถังไม้โอ๊ค (Maturing) และในการผลิตเหล้าวอดก้าจะมีขั้นตอนพิเศษกว่าเหล้าชนิดอื่นๆ คือ การผลิตเหล้าวอดก้ามีการปรับปรุงและมีการกรองผ่านถ่านไม้ชนิดหนึ่ง เรียกว่า ซาโคล (charcoal)

1. นำวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตนำมาหมัก
2. นำไปกลั่น กลั่นแบบต่อเนื่องเพื่อให้สุราที่บริสุทธิ์ที่สุด ซึ่งเป็นหัวใจของเหล้าวอดก้า
3. กรรมวิธีการกรอง จะใช้ถ่านไม้บริสุทธิ์มาเป็นตัวกรองจนได้แอลกอฮอล์บริสุทธิ์ จะเติมน้ำบริสุทธิ์เพื่อปรับแรงแอลกอฮอล์ตามต้องการ บรรจุภาชนะออกจำหน่าย

หมายเหตุ : เหล้าวอดก้าเป็นเหล้าที่นำไปผสมกับเครื่องดื่มอื่นๆ เพราะเหล้าวอดก้าเป็นแอลกอฮอล์ที่บริสุทธิ์ ซึ่งจะช่วยเน้นรสชาติของสิ่งที่ผสมลงไปทำให้เกิดความหอมหวานยิ่งขึ้น และใช้ผสมกับสุราอื่นได้ทุกชนิด นอกจากนี้วอดก้ายังได้รับการพิสูจน์แล้วว่า เมื่อดื่มแล้วจะทำให้เกิดอาการเมาค้างได้น้อยที่สุดในวันบรรดาสุราทุกชนิด

ประเทศไทย มีกฎหมายควบคุมการผลิตวอดก้าดังนี้

ก. วัตถุดิบ ใช้เมล็ดธัญพืชชนิดต่างๆ (ยกเว้นข้าวเหนียวและข้าวเจ้า) เป็นวัตถุดิบในการผลิต โดยเอนไซม์ (Enzyme) เป็นตัวแปรแป้ง (Starch) ที่มีอยู่ในเมล็ดธัญพืชให้เป็นน้ำตาลเสียก่อน แล้วนำไปหมักในถังหมักสา

(Fermentor) โดยเติมเชื้อยีสต์ (Yeast) ลงไป ซึ่งเรียกว่า การหมักสา ใช้ระยะเวลาในการหมักสาประมาณ 2 – 4 วัน จะเกิดแรงแอลกอฮอล์ประมาณ 8 – 12 ดีกรี พร้อมที่จะนำไปกลั่น

ข. การกลั่น สูบน้ำสาจากถังหมักเข้าเครื่องกลั่น เพื่อแยกเอาแอลกอฮอล์ แต่เนื่องจากไม่มีความจำเป็นที่จะต้องให้มีกลิ่นของวัตถุดิบที่ใช้ติดออกมากับน้ำสุรา ดังนั้น จึงกลั่นให้น้ำสุราที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 95 ดีกรี เครื่องกลั่นจึงเป็นแบบต่อเนื่อง (Contineous Still)

ค. การปรุงแต่ง นำน้ำสุราที่ได้จากการกลั่น ข. มาจำกัดกลิ่นของวัตถุดิบให้หมด โดยใช้ถ่านหรือวัตถุดิบอื่น และเพื่อให้การกำจัดกลิ่นเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ขออนุญาตจำเป็นต้องแสดงอายุการใช้งานของวัตถุดิบที่ใช้ในการกำจัดกลิ่นอย่างละเอียด ในการบรรจุภาชนะออกจำหน่ายจะต้องปรุงแต่งน้ำสุราให้มี แรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 40 ดีกรี

พบว่าการผลิตขวดก้าของไทย เหมือนกับการผลิตของสากล สำหรับการปรับแต่งน้ำสุราก่อนออกจำหน่ายมีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 40 ดีกรี

เตกิล่า (Tequila) คือ สุราพื้นเมืองของประเทศเม็กซิโก วัตถุดิบที่ใช้คือพืชตระกูลป่าน หรือต้นอากาเว่ (Agave) เตกิล่าไม่จำเป็นต้องเก็บบ่มในถังไม้โอ๊ค แต่ก็มีหลายยี่ห้อเก็บบ่มในถังไม้โอ๊ค เพื่อให้รสชาตินุ่มนวลขึ้น เตกิล่ามีหลายชนิด ได้แก่

1. เตกิล่าสีขาวย (Silver) เมื่อกลั่นเสร็จแล้วจะต้องนำไปผสมน้ำให้เจือจางให้ได้ปริมาณแอลกอฮอล์ตามต้องการ และพักไว้ 15 – 20 วัน จึงจะบรรจุขวดได้

2. เตกิล่าสีทอง (Gold) สีทองของเตกิล่าได้จากสีของถังไม้ที่เก็บบ่มเช่นเดียวกับวิสกีหรือบรันดี ทำให้รสชาตินุ่มนวลขึ้น ตามมาตรฐานของรัฐบาลเม็กซิกันนั้น การเก็บบ่มเตกิล่าสีทองต้องบ่มอย่างน้อย 2 เดือน ถึง 6 เดือน

3. เตกิล่าอันเนย-โฮ (Anejo) เป็นเตกิล่าสีทองที่เก็บบ่มในถังไม้โอ๊ค ระยะเวลาอย่างน้อย 1 ปี จะได้รสชาตินุ่มนวล ซึ่งได้มาจากการบ่มที่ได้ที่และเป็นชนิดที่มีราคาแพงที่สุด

กรรมวิธีการผลิตเตกิล่า

1. นำแกนของลำต้นบลออากาเว่ (Blue Agave) มาทิ้ง 36 ชั่วโมง แล้วทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปบดละเอียดและละลายกับน้ำ

2. นำไปหมักด้วยยีสต์ทิ้งไว้เป็นเวลา 3 วัน

3. นำไปกลั่นด้วยหม้อทองแดง 2 ครั้ง การกลั่นครั้งแรกจะได้น้ำที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ 45% การกลั่นครั้งที่ 2 จะได้ปริมาณแอลกอฮอล์ 75% และน้ำสุราที่ได้จะใสไม่มีสีที่เรียกกันว่า “เตกิล่า”

4. สำหรับเตกิล่าสีทอง และเตกิล่าอันเนย-โฮนั้น จะต้องทำการบ่มตามระยะเวลาที่กำหนด

ยีน (Gin) เป็นสุราที่ผลิตจากวัตถุดิบประเภทกากน้ำตาล เมล็ดธัญพืช เช่น เมล็ดข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ ข้าวไรย์ และเมล็ดข้าวอื่นๆ ยีนเป็นสุราขาว (ใสไม่มีสี) ที่มีความลงตัว ไม่หวาน และกลิ่นรสสดชื่นของสมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆ ช่วยเสริมรสชาติและกลิ่นให้กับยีน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของยีน

เหล้ายีนแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1. ดัชท์ยีน (Dutch Gin) เป็นยีนที่ผลิตจากประเทศฮอลแลนด์ มีลักษณะสีเข้มและมีกลิ่นฉุนพอสมควร
2. ดรายยีน (Dry Gin) เป็นยีนที่ผลิตจากประเทศอังกฤษและอเมริกา มีลักษณะสีใสและมีกลิ่นหอมและเป็นที่ยอมรับมากกว่าดัชท์ยีน

เหล้ายีนทั้ง 2 ประเภทนี้มีกรรมวิธีการผลิตที่คล้ายกัน แตกต่างกันที่อัตราส่วนของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเท่านั้น จึงทำให้คุณภาพและลักษณะแตกต่างกัน

กรรมวิธีการผลิตยีน

1. นำเอาเมล็ดธัญพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบมาบดให้เข้ากัน แล้วนำไปต้ม ผ่านกระบวนการ Malting , Mashing

2. นำมาทำการหมัก ซึ่งทำให้เกิดแอลกอฮอล์

3. กลั่นโดยมากจะใช้หม้อกลั่นแบบต่อเนื่อง เพื่อให้ได้สุราที่บริสุทธิ์ แอลกอฮอล์ไม่น้อยกว่า 95 ดีกรี (Neutral Spirit)

4. การปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติยีน ซึ่งทำได้หลายวิธี ในที่นี้จะกล่าวถึง 3 วิธี ดังนี้

- 4.1 การกลั่นซ้ำอีกครั้ง โดยใช้หม้อกลั่นแบบเดี่ยว พร้อมกับสมุนไพรและพฤกษชาติ (Botanical) ซึ่งเป็นวิธีการผลิตยีนแบบดั้งเดิม ที่ใช้ในการผลิตยีนคุณภาพดี

- 4.2 การแบ่งสุรามาเพียงบางส่วน (ส่วนน้อย) นำไปกลั่นรวมกับสมุนไพรและพฤกษชาติ เพื่อให้ได้สุราปรุงรสเข้มข้น (หัวเชื้อของกลิ่นและรส) เสร็จแล้วนำหัวเชื้อนี้ไปผสมกับสุราที่เหลือ เพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นที่ต้องการ

- 4.3 การแช่สมุนไพรและพฤกษชาติกับสุราทันที เรียกว่า บาช ธิบ ยีน (Bath tub Gin) วิธีการนี้จะประหยัดค่าใช้จ่ายมาก และเป็นวิธีการผลิตยีนที่ด้อยคุณภาพ และราคาถูก (โดยวิธีนี้ กลิ่นและรสชาติของยีนจะอยู่ไม่นาน)

ตัวอย่างบางส่วนของสมุนไพรและพฤกษชาติที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติของยีน คือ ผลจูนิเปอร์เบอร์รี่ (Juniper Berries), เมล็ดคORIแอนเดอร์ (Coriander Seeds) พืชตระกูลผักชี, รากแอนเจลิกา (Angelica Roots) พืชตระกูลเดียวกับผักชีฝรั่ง, ฝูมะนาว (Lemon Reel), ส้ม, สับปะรด, มินต์ (Mint), ออริส (Orris -Tris Root) รสชาติคล้ายๆ โปช, ลิควอไรส์ (Liquorice) พืชประเภทชะเอม, อัลมอนด์ (Almonds), เปลือกแคชเซีย (Cassia Bark) เปลือกไม้ประเภทอบเชย, คุปเบ็บ เบอร์รี่ (Cubeb Berries) พืชตระกูลพริกไทย, เกรนส์ออฟพาราไดส์ (Grains of Paradise) เป็นพืชที่คล้ายๆ กับพืชตระกูลพริกไทย

5. การบรรจุขวด โดยปกติยีนเป็นสุราที่ไม่จำเป็นต้องเก็บบ่มในถังไม้โอ๊คแต่อาจมีการเก็บไว้ในถังสแตนเลสระยะหนึ่ง จากนั้นเจือจางด้วยน้ำเพื่อลดแรงแอลกอฮอล์

ก่อนบรรจุขวดต่อไป

ประเทศไทย มีกฎหมายควบคุมการผลิตยีน (Gin) ดังนี้

ยีน (Gin) เป็นสุรากลั่นที่ไม่จำกัดชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต แต่สุรากลั่นในการกลั่นครั้งสุดท้ายต้องมีแรงแอลกอฮอล์มากกว่า 95 ดีกรี และให้มีกลิ่นของผลจูนิเปอร์ในการบรรจุภาชนะออกจำหน่ายจะต้องปรุงแต่งให้น้ำสุรามีแรงแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 40 ดีกรี

ลิเคียว (Liqueur) หมายถึง สุราหวาน เป็นสุราที่ผลิตจากการนำเอาสุรา (Spirit) ชนิดต่างๆ ส่วนใหญ่ใช้บรันดีแล้วเติมสิ่งที่ให้กลิ่น (Flavoring) เช่น ผลไม้ เมล็ดของผลไม้ รากไม้หรือเครื่องเทศต่างๆ และมีการเพิ่มความหวานให้มากขึ้น โดยเติมน้ำตาลหรือน้ำเชื่อมจะหวานมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับประเภทของลิเคียว ซึ่งส่วนมากจะมีความหวานตั้งแต่ 30 บริกซ์ขึ้นไป นอกจากนี้อาจมีการเติมสีสังเคราะห์เพื่อให้มีสีต่างๆ ตามต้องการ

สุราลีเคียวแบ่งได้เป็นชนิดหลักๆ ดังนี้ คือ

1. ฟรุติลิเคียว (Fruit Liqueur) หรือลิเคียวผสมกลิ่นผลไม้ เป็นสุราหวานที่ผลิตได้มาจากการนำแอลกอฮอล์มาเติมกลิ่นโดยใช้ผลไม้ต่างๆ เช่น แอปริคอต (Apricot), ลูกพีช (Peach), ลูกเชอร์รี่ (Cherry) และส้ม (Orange)

2. แพลนต์, เฮอรัป ลิเคียว (Plant, Herb Liqueur) หรือลิเคียวผสมกลิ่นเครื่องเทศ สมุนไพร เป็นสุราอีกชนิดหนึ่งผลิตเช่นเดียวกับฟรุติลิเคียว ลิเคียวชนิดนี้ส่วนใหญ่จะมีการเติมสีสังเคราะห์เพื่อให้ได้สีตามต้องการ

3. ครีมลิเคียว (Cream Liqueur) หรือลิเคียวที่มีส่วนผสมของครีมเป็นหลัก เป็นลิเคียวอีกชนิดหนึ่งที่มีการผลิตเฉพาะ ซึ่งส่วนผสมหลักๆ จะเป็นแอลกอฮอล์กับครีม (หรือนม)

กรรมวิธีการผลิตลิเคียว

1. เตรียมวัตถุดิบสุราหรือเครื่องต้มแอลกอฮอล์นั้นๆ (เช่น น้ำสุราที่ปราศจากกลิ่นรส (Neutral Spirit), วิสกี้, บรันดี, รัม, ยีนและอื่นๆ) น้ำตาล และสิ่งที่ให้กลิ่น หรือปรุงแต่งน้ำสุรา (เช่น ผลไม้ เปลือกไม้ ใบไม้ รากไม้ ดอกไม้ เมล็ดพีช หรือสมุนไพร)

2. เติมสิ่งที่ให้กลิ่นหรือสิ่งปรุงแต่งน้ำสุราลงในสุรา ซึ่งประเภทของสุราที่ใช้จะแล้วแต่ประเภทของลิเคียว ซึ่งในการเติมกลิ่นทำได้ 3 วิธีด้วยกัน คือ

2.1 การแช่ (Infusion) นำผลไม้หรือสมุนไพรที่ใช้แช่ไว้กับสุรา 6 - 8 เดือน เพื่อจะทำให้เกิดสีและกลิ่นของผลไม้หรือสมุนไพร เพียงพอกับความต้องการ จากนั้นจึงนำสุราไปกรอง นำสิ่งที่เหลือจากการกรองไปกลั่นเพื่อสกัดเอากลิ่นรสที่ยังหลงเหลืออยู่ แล้วนำไปผสมกับน้ำสุราที่กรองได้ในตอนแรก บางครั้งต้องเติมสีสังเคราะห์เพื่อให้ได้สีตามต้องการ

2.2 การสกัดโดยซึมผ่าน (Percolation) นำสุราใส่ใน Percolation ซึ่งเป็นแท็งค์ขนาดใหญ่ ส่วนสิ่งที่ให้กลิ่นหรือสิ่งปรุงแต่ง เช่น ใบไม้ สมุนไพรต่างๆ จะถูกนำไปใส่ในภาชนะคล้ายตะกร้า ซึ่งติดตั้งอยู่ส่วนบนของแท็งค์เหนือน้ำสุรา สูบน้ำสุราจากแท็งค์ขึ้นตอนบนแล้วพ่นลงมายังสิ่งปรุงแต่งในตะกร้า น้ำสุราจะไหลกลับลงสู่แท็งค์ ทำซ้ำๆ จนกว่าน้ำสุราจะสกัดกลิ่นรสได้เพียงพอกับความต้องการ จากนั้นนำสิ่งปรุงแต่งที่ชุ่มด้วยน้ำสุรานี้ไปกลั่นเพื่อสกัดกลิ่นรสที่ยังเหลืออยู่ ไปผสมกับน้ำสุราที่สกัดได้จาก Percolator ในตอนแรก จากนั้นจึงนำทั้งหมดไปกรอง

2.3 การกลั่น (Distillation) โดยใช้ความร้อนสูงในหม้อต้มกลั่น เพื่อสกัดกลิ่นผลไม้หรือสมุนไพร ให้นำสิ่งปรุงแต่งนี้แช่รวมกับสุราทิ้งไว้ระยะเวลาหนึ่ง อาจเป็นหลายชั่วโมงหรือหลายวัน จากนั้นจึงเติมน้ำสุราลงไปเพิ่มแล้วกลั่นในหม้อต้มกลั่นแบบ Pot Still น้ำสุราส่วนหัว - หาง ที่กลั่นได้ทิ้งไป เก็บน้ำสุราส่วนกลางที่ได้ไม่มีสี

3. ปรับความหวาน โดยใส่น้ำตาล น้ำเชื่อม (Sugar syrup)
4. แต่งสีธรรมชาติหรือสีผสมอาหาร เก็บไว้ระยะหนึ่งก่อนบรรจุขวด

ประเทศไทย มีกฎหมายควบคุมการผลิตลิเคียว (Liqueurs) ดังนี้

ลิเคียว เป็นสุราที่สร้างขึ้นจากการปรุงแต่งสุรากลั่นที่ไม่จำกัดชนิดของวัตถุดิบที่ใช้กับพืชหรือผลไม้หรือสมุนไพร แล้วทำการปรุงแต่งน้ำสุราที่จะออกจำหน่ายด้วยน้ำตาลหรือน้ำเชื่อมไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 โดยน้ำหนัก

เอกสารอ้างอิง

1. กิตติวรรณ เทวดี, “การพิจารณากรรมวิธีการผลิตสุรา” เอกสารประกอบการประเมินคุณสมบัติและผลงานในตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ 8ว กลุ่มวิเคราะห์ 3 กรมสรรพสามิต ปี พ.ศ. 2544
2. กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม “บรันดีนานาชาติ” การสัมมนาการควบคุมการหมักและการวิเคราะห์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ โดยกรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง, หน้า 72 – 76
3. บริษัท ริชมอนด์ (บางกอก) จำกัด, “Product Knowledge ความรู้เรื่องเครื่องดื่มแอลกอฮอล์”
4. www.tasteoftx.com/spirits/brandy.html.9k
5. พระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. 2493