

古贝春酒厂旧址被列为山东文物保护单位

近日,山东省人民政府发布《关于公布第六批省级文物保护单位、第一批水下文物保护区的通知》,古贝春酒厂旧址作为“近现代重要史迹及代表性建筑”成功入选第六批省级文物保护单位。

古贝春酒厂旧址作为古贝春集团有限公司发祥地,坐落在鲁西北平原武城县老城镇,毗邻京杭大运河东岸。这里自古漕运便利、水美谷丰,拥有得天独厚的酿酒环境。据有关文物显示,武城自西汉时期就有“东阳好酒”传世,而随着京杭大运河的开通,武城一带酿酒之风日盛,并凭借便利的交通流传于运河南北。起源于明末清初的“古贝春酒传统酿造技艺”,是流传于武城运河两岸民间的一种白酒酿造技艺,经世代相传去糟存精,工艺日臻成熟。

1952 年,当地几家酒作坊合并,在清光绪年间古窖池、古井基础上建立了“国营武城酒厂”,结束了民间“口传心授”的传承方式。经过 26 年的艰难探索,在 1978 年诞生了“古贝春酒”,1984 年诞生了“古贝元酒”。进入新世纪,“古贝春”“古贝元”双双荣膺“中国驰名商标”,“古贝春酒传统酿造技艺”也被省政府列为“第四批省级非物质文化遗产”。

古贝春酒厂旧址占地约 38000 平方米,完整保留了该酿酒工艺流程所需的生产和生活建筑、设施,拥有 60-80 年代的独特建筑风貌,是古贝春集团有限公司起源、发展过程中艰苦奋斗的历史佐证,是武城县经济社会发展的历史缩影,是难得的、宝贵的爱国主义教育基地。

2017 年以来,为响应国家环保要求,古贝春集团有限公司主动停止了这里的生产活动,将其作为公司的文化基地进行精心打造。几年来,在保护文物本体不受破坏的前提下,公司陆续开辟了“厂史馆”“实物馆”“老领导办公室”“杜安民故居”“古窖池”“古井”“醉柳”等景观,进行了必要的环境整治,并安排专班人员进行值守,使“古贝春酒厂旧址”重新焕发了生机,前来参观游览的游客逐渐增多,影响日益扩大。2019 年被省旅促会评为“山东省精品旅游先进单位”,当年 12 月被列为第三批县级文物保护单位,2021 年 6 月被列为第四批市级文物保护单位。

下一步,公司将严格依照《中华人民共和国文物保护法》等法律法规,进一步结合国家、省、市、县大运河开发利用总体工作方针和布局,认真做好“古贝春酒厂旧址”保护利用工作,积极开展文物修缮和旅游开发工作,开创古贝春集团有限公司高质量发展新局面。

(李国锋)

酱酒特殊香味口感的形成

高粱作为中国大多数白酒的重要酿造原料之一,在中国酒文化历史长河中占据一席之地。酱香型白酒特殊香味、口感的形成,也与高粱有着密不可分的关系。为什么小颗粒的红缨子糯高粱成为了正宗酱酒的酿造原料?红缨子糯高粱中的香味又是如何被提炼到酱酒酒体中的呢?

据史实资料记载,中国蒸馏酒的历史可追溯至唐宋时期。在当时人们对酿酒工序与技艺细节的严格把控下,酿酒水平得到了很大的提升,曲药也正是在这个期间出现,对日后的酿酒技艺发展产生了深远的影响。

新中国成立之后,酱酒也经历过增产节约的尝试,科研人员希望通过技术革新的方式提高酱酒出酒率,但始终得不到口味醇正、香气绵柔的酱香型白酒。

时至今日,酱酒依旧坚守着传统的酿造工艺,即“五斤粮食仅能产出一斤优质基酒”。正因如此,酱香型白酒凭借其季节性生产、整粒高粱投料、九蒸八酵七取酒等工艺,被誉为“中国白酒工艺的活化石”。

高粱作为酿酒原料,在时代发展、科技进步、经营目的等不同因素的影响下,产生出了不同的工艺分支。

第一种方式是以高粱打成粉末后的方式进行酿造生产,出酒率高、生产成本低廉、利润丰厚;

第二种方式是将高粱处理成颗粒状,可多次蒸煮发酵,基酒产量适中,酒体品质稍有提升,但是却会增加部分成本;

第三种方式是高粱的粉碎程度低于 20%,延续长久以往的酿造工艺,生产周期长、效率与出酒率低、成本高,但是粮食可以在多次蒸煮中逐步糊化,得到的酒体香气香味物质多,幽雅细腻、酒体醇厚。

除了润粮外,酱酒在酿造过程中均不加入额外的水。这样可以使糟醅正常发酵且充分糊化,控制整体产酒量。产酒量少,基酒中的香气、香味物质含量就越丰富,从而让我们品尝到多种层次不同的香味。

酱酒的七轮次基酒,各有千秋,相辅相成。在最终勾调环节,当酿酒师将不同年份、不同酒精浓度、不同香型定级、不同轮次的基酒与长期贮存的年份老酒勾兑在一起时,酒体中的香气香味物质完美融合,整体口感丰富协调、幽雅细腻,提升了酱酒的品饮体验,让人难以忘怀、回味无穷。

(支云)

聚焦高质量 布局新发展

金种子集团 2021 年度总结表彰大会召开



■ 柴宏升

日前,金种子集团召开 2021 年度工作总结表彰大会,总结 2021 年工作,分析研判当前经营形势,部署今年各项工作任务。金种子集团党委书记、董事长贾光明出席会议并讲话,金种子酒业总经理张向阳代表股份公司做工作报告。

2021 年是金种子深化改革、实现高质量发展的重要变革之年,也是金种子攻坚克难、奋力崛起的重要转折之年。面对宏观经济压力加大、行业竞争加剧的发展形势,面对艰巨繁重、压力重重的发展任务,金种子人着力夯实产储、品质、技术、市场、人才、文化等六大基础,在应对风险与挑战中变劣势为胜势、于变局开新局,增强了企业发展后劲,经济运行质量明显改善,金种子进入了良性健康发展新轨道。

回顾金种子过去一年来的工作成绩,主要表现为“五个新”:

一是经营业绩再上新台阶。

集团文旅产业扭亏为盈,类金融产业运行平稳,金种子文化产业园获批国家 4A 旅游景区。酒业奋力崛起,药业长期稳中向好,酒业药

业两翼并进、戮力同心,合力推动金种子高质量发展再上新台阶。尤其是白酒产业逆势而上,从结构调整、高端活动赋能和营销模式创新等多维度高位出击、精准发力,强势打出了新品、老品同步提速的好势头,强势打出了一系列次高端战略组合拳,强势打出了金种子馥合香安徽次高端白酒第一品牌新形象,受到白酒行业的高度关注和普遍好评。“十四五”开局之年,金种子人以定局之策、创新之法、改革之举,走出了高质量转型发展新路子。

二是创新驱动取得新成果。

全年获批授权专利 25 项,其中发明专利 4 项,创新智造成果创历史最好水平,科技攻关取得重大突破。金种子馥合香获中国食品工业协会科学技术奖,取得了行业领先的创新成果;在权威期刊发表科研论文共 31 篇,入选安徽省第五批知识产权优势企业;微生物实验室创新团队被列入 2021 年度皖北产业创新团队,金种子技术队伍的科技攻关水平和科技自立自强能力明显提升。

三是调整转型迈出新步伐。

以优化升级为目标,深入推进组织、产品、产业调整,着力打造绿色智能酿造体系,不断

推动新旧动能转换。在营销上进一步优化了营销组织架构,全面提速金种子品牌高端化新征程,同时优化老品结构,大众名酒和电商平台业务转型升级步伐明显加快。在生产系统,金种子生态酿造科研基地 8000 吨清香型白酒酿造车间、新增的 3 个馥合香型白酒酿造车间建成投产,2.4 万吨原酒储存项目正在加快推进,馥合香基酒产能大提升为金种子品牌高端化战略和“十四五”高质量发展奠定了坚实基础。

四是管理变革取得新进展。

推进国企改革三年行动,是金种子强身健体、加快发展的内在需要。金种子成功推出并实施了用工改革方案,全力打好历史遗留问题化解攻坚战。同时,战略梳理转型、组织架构调整、全面加强预算管理、完善绩效考评机制、全员竞聘上岗等一系列变革举措创新务实、提质增效,对于推进“十四五”战略目标落地具有重要意义。

五是人才队伍建设呈现新气象。

自主培养了一批优秀人才。酿酒分公司彭兵劳模工匠创新工作室通过省级评定,谢国排劳模工匠创新工作室、技能大师工作室通过市级评定,15 人取得三级品酒师资格证、14 人取

药食同源 山楂天然保健果酒消费正当时



■ 杨海军

据媒体报道 2021 年底度酒调研报告显示,目前深受消费者青睐前七的低度酒中,果酒位居榜首。其次分别是葡萄酒、啤酒、米酒、预调酒、清酒、苏打酒。

笔者调研获悉,据业内人士表示水果发酵后仍能够保留水果中绝大部分的营养成分,同时产生了二氧化碳和酒精,其中含有丰富的维生素和人体所需的氨基酸。另外,原本难以消化的果皮和籽中丰富的花青素等抗氧化物质也溶入果酒中,更易被人体吸收利用。与其他酒类相比,果酒对于保护心脏、调节生理情绪的作用也更加明显。科学研究表明,葡萄酒有助预防心血管疾病;山楂酒能助消食、抗氧化;苹果酒能软化血管、降脂减肥;梅子酒能解暑开胃。不难发现果酒的春天已经来临。

浸泡、勾兑和发酵型果酒的区别?

经常有粉丝咨询浸泡、勾兑和发酵型果酒的区别?针对这一话题,我们访问到了山东皇

尊庄园山楂酒有限公司研发中心阎兵工程师做一解答。

浸泡、勾兑和发酵是针对果酒在酿制过程中的不同操作方式而论的,其中浸泡型果酒就是 will 水果的果肉、果皮浸泡在基酒或食用酒精中取露制成,发酵型果酒则是通过添加酵母,经过酒精发酵将水果中的糖转化成酒精酿造而成,这其中又分为全发酵和半发酵,全发酵就是将水果中的糖分全部转化成酒精,使得其残糖在 1%以下;半发酵则是水果中的糖分只有部分转化成了酒精。

此外,浸泡型果酒和发酵型果酒的区别还在于:浸泡型果酒只是物理转化,将水果中的部分成分转移至酒精中,使得酒的颜色更加鲜艳并保持原有的水果风味;相比较于发酵型果酒,它在经过发酵和陈酿过程中发生一系列复杂的化学转化,能使酒产生更多独特的营养风味和更好的口感。

发酵型山楂酒展示强大竞争力

山楂又名山里红、山里果,是核果类水果。

1、药食同源
山楂可以生吃或作果脯果糕,干制后可入药,具有降血脂、血压、强心、抗心律不齐等作用,同时也是健脾开胃、消食化滞、活血化痰的良药,对胸膈脾满、疝气、血淤、闭经等症有很好的疗效。

2、有效成分

山楂主要的活性成分有黄酮类、有机酸及多糖类化合物等,其中:黄酮类化合物主要有牡荆素、槲皮素、槲皮苷、金丝桃苷、四羟基黄酮、葡萄糖苷和芦丁;有机酸主要有山楂酸、柠檬酸、熊果酸;山楂果胶,是由半乳糖醛酸为基本构成单位的高分子多糖。

3、生物功效

1)山楂黄酮具有良好的抗氧化活性,并且其抗氧化能力呈现出明显地剂量依赖关系。它对志贺菌属、变形杆菌、大肠埃希菌、金黄色葡萄球菌等细菌有较强的抑制作用,并能通过抑制肝脏胆固醇的合成,促进肝脏对血浆胆固醇的摄入来降低血清总胆固醇的浓度,从而起到降血脂的作用。此外,山楂黄酮对心肌缺血还具有一定的保护作用,可抑制心肌的坏死和酶的释放。

2)山楂含有多钟有机酸,可增强胃液酸度,提高胃蛋白酶活性,促进蛋白质和脂肪的消化。其中,山楂酸可抑制肺癌细胞增殖、降低艾滋病病毒在体内的扩散几率;柠檬酸则能促进矿物质吸收,降低体液酸性物质浓度,有助于抑制尿酸的生成来预防和减缓痛风病患者因尿酸引起的疼痛;熊果酸能抗氧化,其临床表现有显著而迅速降低谷丙转氨酶、血清转氨酶、消退黄疸、增进食欲、抗纤维化和恢复肝功能的作用。

3)山楂果胶是一种可溶性的膳食纤维,跟粗纤维相比,它更易被人体消化吸收。山楂中的果胶成分能够到达到 3%-6%,能更好的促进肠胃蠕动,尤其是针对肠胃蠕动比较慢的便秘人群,效果更加明显,可帮助机体更好地促进排便。

发酵山楂酒的独特优势

目前山楂酒主要有山楂发酵酒和山楂浸

得四级品酒师资格证,1 人被安徽省总工会授予首屈“安徽工匠”称号,又一批专业技术人才茁壮成长。在安徽省白酒行业职工技术比武大赛中,金种子酒业代表队荣获团体一等奖,3 人荣获二等奖,1 人荣获三等奖。引进了一批职业经理人,招聘高级管理人才 5 人、普通专业人才 116 人、酿酒工 64 人,优化了人才结构和员工队伍。总部全员竞聘选拔了一批专业人才,全年共有 192 人竞聘 215 个工作岗位,激发了竞争活力。

2022 年是金种子集团推进改革创新、实现攻坚克难的重要一年,也是金种子步入转型发展、实现提质增效的关一年。金种子将坚持稳中求进工作总基调,紧扣高质量发展主题不动摇,锚定转型发展不松动,“依法、从严、精细”管理,决战决胜“提质增效、改革突破、创新转型”“三大”攻坚战,全力打造馥合香白酒新品类制高点,大力推进销售提速增量,发展提质增效,全面提升企业核心竞争力,全面推进金种子战略复兴新征程。

立足新阶段,贾光明董事长指出,金种子要坚持以“稳”为总基调,坚持稳字当头、稳中求进,加快落实稳增长、善经营、促创新、抓改革、强党建、保安全等六大任务,保持稳中求增、稳中求变、稳中求新、稳中求好、稳中求高,在数智化发展上实现大提升;把握国家“双碳”管理的新机遇,在绿色发展上实现大提升。

贾光明指出,当前,金种子高质量发展已经到了吃紧吃劲的关键时刻,要自觉坚持以实干为导向,以实绩论英雄,以攻坚克难的信心与决心,以昂扬斗志和拼搏精神,爬坡过坎,善作善成,勇创佳绩,一步一个脚印将目标任务变成美好现实。



提酒(山楂露酒)两大类。其中,山楂浸提酒因制备工艺简单,酒中营养价值较低(山楂黄酮含量一般在 1000mg/L 左右),而甲醇含量则偏高(300~500mg/L)等缺点,市面上均处在中低档次。而相比较山楂发酵酒则明显具有以下 4 大优势:

1、高黄酮

山楂发酵酒经过蒸煮、破碎、酶解、发酵等现代技术工艺,很好地保留了山楂中黄酮类成分,经检测“圣八礼”系列的山楂发酵酒,其总黄酮含量至少在 3000mg/L 以上,后期通过对工艺的不断完善,山楂发酵酒的总黄酮含量能稳定在 5000mg/L 左右。

2、高果酸

相对于其他果酒,山楂发酵酒保留了山楂自身高果酸的特性。经检测,“圣八礼”系列山楂发酵酒的总有机酸含量在 6~10g/L。

3、高果胶和半乳糖醛酸

虽然,山楂酒本身含有较高的果酸,但是口感上并不会感到酸味的浓烈,这就体现到了发酵酒本身的优势了。由于山楂除了有高果酸,还富含以半乳糖醛酸为结构单元的山楂果胶等多糖类物质,山楂果胶是水溶性的,随着发酵不断地进行,酒体中的果胶含量会不断地升高,这样会有效地增加山楂发酵酒的酒体,使其醇厚圆润。经检测“圣八礼”系列山楂发酵酒中的果胶含量在 2~3g/kg。

4、低甲醇

经研究发现,山楂经过高度酒精浸泡后会导 致山楂果胶的脱甲氧基化现象,这使得山楂浸提酒的甲醇含量普遍较高,而“圣八礼”系列山楂发酵酒采用了独家的专利技术,在不破坏果胶结构的前提下,适当提取部分果胶,其甲醇含量要低很多,经检测“圣八礼”系列山楂发酵酒中的甲醇含量约为 100mg/L 左右,该值远低于葡萄酒质量标准的甲醇限量规定。

总之,低度果酒是未来酒类行业的发展方向,消费者对于酒精类饮料的需求也随之不断地升级,已呈现出多元化趋势,不仅要让酒喝出口感,还更要喝出时尚、喝出健康。