

啤酒也玩儿原浆

啤酒也玩儿原浆了!近日在郑州一次酒行业人士的聚餐活动中,桌上的金星原浆啤酒让人们眼前一亮。一些人原本要喝白酒的,但看到原浆啤酒这个稀罕物,就情不自禁地一人打开一罐品了起来。

你应该喝过标有“原浆”二字的白酒,那么你喝过原浆啤酒吗?你知道河南也有自己的原浆啤酒了吗?原浆啤酒与常见的啤酒究竟有什么区别呢?原浆啤酒能否成为啤酒市场的新宠呢?

事件:河南省自产原浆啤酒悄然现身

酒行业人士聚餐,酒自然不可缺少,并且常常是几种不同品牌的酒同时出现。这种现象被酒行业人士戏称为“奇葩”。

3月13日晚,近20位河南酒业人士在郑州聚餐,奇葩现象又发生了。餐桌上摆放的不仅有多种白酒,还有红酒和啤酒。

开餐时,金星原浆啤酒让所有在座的人眼前一亮。“啤酒也玩儿原浆了,来一瓶尝尝啥味。”一些白酒厂商的代表,也纷纷打开原浆啤酒品尝了起来。

“味道很纯正,香味很浓,口感不错。”据一位对原浆啤酒有一定了解的酒业人士介绍,原浆啤酒除了营养丰富,最大的优点还是体现在口感上。

原来,金星原浆啤酒是金星啤酒集团刚刚推出不久的新产品,分别是750ml瓶装与330ml罐装。据介绍,瓶装原浆啤酒未过滤,富含活酵母,低温贮存,保质期仅为7天;330ml易拉罐装原浆啤酒,瞬时杀菌,保质期6个月。

据观察,瓶装原浆啤酒外面被一层浅黄色的硬纸包裹着,古朴典雅;罐装原浆啤酒则通体金黄色为主,霸气十足。因此,二者均给人一种高端大气上档次的感觉。一问价格,果不其然,瓶装原浆啤酒的价格,比普通啤酒价格的5倍左右;而罐装原浆啤酒的价格,也比同规格普通啤酒贵出了70%左右。

疑问一:原浆啤酒有多纯?

许多人都喝过“原浆”白酒,如今啤酒也玩起原浆。原浆啤酒和普通啤酒的最大区别究竟在哪里?



相关链接

原浆啤酒 = 扎啤?

原浆啤酒是未经过滤处理和高温杀菌而直接从发酵罐中分装的啤酒原液,麦芽香味非常浓郁。

扎啤是将啤酒原液经过微孔膜过滤,从生产线上直接注入全封闭的不锈钢桶,饮用时用扎啤机充入二氧化碳,并用扎啤机把酒温控制在3℃~8℃的啤酒。

生啤、熟啤啥区别?

啤酒按生产方式可分为生啤和熟啤。生啤是指不经过传统高温杀菌的啤酒,保质期短。熟啤是经过灭菌处理的啤酒,保存时间较长。

生啤中的鲜酵母可以促进胃液分解、增进食欲,增强消化功能,易使人发胖,所以瘦人宜饮生啤。熟啤则经巴氏杀菌后鲜酵母被杀灭了,所以胖人宜喝熟啤。

据金星啤酒集团生产管理中心总经理王海明介绍,原浆啤酒是以优级大、小麦芽和特种酒花为主要原料、经纯种酵母发酵酿造而成的100%全麦芽啤酒原液。与一般啤酒不同,原浆啤酒未经过滤、未

经稀释、未经勾兑,最主要是原浆啤酒未经过高温处理以及后期修饰,最大限度地保留了活性物质和营养成分,完全保留了发酵过程中产生的氨基酸、蛋白质以及大量的钾、镁、钙、锌等微量元素,其中最关键的就是保留了大量的活性酵母。有人给出了一个形象的比喻:喝普通啤酒就像吃“苹果罐头”,而喝原浆啤酒就如在苹果园里摘新鲜的苹果吃。

2月10日,金星原浆啤酒上市发布会上,河南省酒业协会会长熊玉亮品尝到金星原浆啤酒后,第一时间在自己的微信朋友圈里对金星原浆啤酒赞不绝口:金星原浆啤酒洁白细腻,泡沫丰富,麦香突出,酒体醇厚,适应差异化、个性化消费需求,是金星高档产品的代表!

据介绍,金星原浆啤酒最快将在3月底在河南市场上全面铺开,喜欢尝鲜的啤酒爱好者届时可以先尝为快。

疑问二:外省有没有原浆啤酒?

金星原浆啤酒上市,开创了河南地产原浆啤酒的先河。

不过,原浆啤酒在业内早已存在,郑州市民李先生就是原浆啤酒的忠实拥趸。

“我去年就喝到原浆啤酒了,不过是山东朋友在当地帮忙买的,需要通过物流才能发到郑州,很麻烦。”李先生感慨地说,现在好了,咱河南也有自己的原浆啤酒了,以后也不

用舍近求远再麻烦外地的朋友帮忙了。

从业内人士处获知,虽然河南的地产原浆刚刚出现,但早在去年5月,青岛啤酒就已在市场上推出了原浆啤酒。只不过,这款产品主要在网上销售,河南市场的消费者在实体店很难见到。而珠江啤酒去年也在当地推出了原浆啤酒。

在郑州务工的靳先生,近日正准备进入啤酒领域从业,闻听金星原浆啤酒上市,便准备先到工厂里考察一下产品。他说:“之前在外也听说过原浆啤酒,现在河南市场也有了,想必有一定的商机在里面。”

疑问三:原浆啤酒是炒作吗?

原浆白酒曾被热炒,后因缺少国家标准,究竟何谓原浆酒,业内人士、专家学者以及消费者各执一词,从而饱受诟病。那么原浆啤酒是炒作吗?

“真正的原浆酒度数是很高的,是不能喝的,必须进行勾调降度。相比之下,原浆白酒更多只是在炒作一种概念。而原浆啤酒应该是实实在在的原浆产品。”河南省酒业协会副秘书长赵书民介绍说,按照工艺来说,原浆啤酒是直接发酵罐中灌装的啤酒发酵原液,称得上是真正的啤酒,而我们常见的普通啤酒,只能算是啤酒饮料。

不过仍有消费者质疑,在国家标准没有出台之前,企业推出产品,不排除有炒作概念之嫌。

赵书民说,原浆啤酒的推出,是啤酒返朴归真的具体体现,但因为原浆啤酒成本较高,所以目前还只能停留在中高端消费市场,可以满足一部分追求品质的消费者的需求。

对此,营销专家肖竹青表示认同。他认为,原浆啤酒的推出,是啤酒市场走向成熟的标志,同时也推动了啤酒行业的技术进步。对于啤酒生产企业来说,推出原浆啤酒可能不在销量上有过多追求,但可以提升品牌价值;对于价格不敏感的消费来说,饮用原浆啤酒恰恰满足了自我价值的实现。

肖竹青说:“啤酒市场是充分竞争的市场,针对不同消费阶层推出不同价位不同品质的啤酒,代表啤酒行业日渐走向成熟,我看好原浆啤酒的未来前景。”

(霍坤峰/文 李素莉/摄影)

波尔多葡萄酒对华出口锐减

3月19日,波尔多葡萄酒跨行业委员会公布波尔多葡萄酒2014年销售量,较2013年降低8%,总价值削减13%。同时,去年波尔多葡萄酒出口到中国内地和香港的总量下降9%,总额跌17%。中国限制“三公”消费等反腐是导致海外需求下降的主要原因之一。

据了解,波尔多葡萄酒的第一大市场是法国,占据总销量的58%。去年销往欧盟的波尔多酒占了出口的45%,销量减8%,金额减23%。销往世界其他地区的波尔多酒,销量则减少11%,金额降低13%。其最主要的原因是波尔多酒出口的第一大市场中国市场的进口大幅下降,以出口金额计算,波尔多对中国内地和香港的出口额分别为2.21亿欧元和2.14亿欧元,分别下降了21%和11%。

业内人士分析,国内政府的反腐政策、大宗团购和高端政府消费的减少对高档葡萄酒的影响很大,另外反倾销调查对包括波尔多葡萄酒在内的欧洲酒也造成影响。尤其是国内对智利和澳大利亚葡萄酒的关税政策减免,让它们成为法国葡萄酒的强劲竞争对手,都使得波尔多酒的出口量减少。2010年左右,国内酒商热捧波尔多葡萄酒,赚取暴利,那年国内雨后春笋般冒出了许多葡萄酒进口商,当国内大政策环境变动之后,波尔多葡萄酒尤其是高端名庄酒的市场不再风光,从而令整个市场重新洗牌。

(丛晓燕)



桃红葡萄酒 逐渐登上大雅之堂

桃红葡萄酒被看作是一种时尚,因其浪漫的玫瑰色,受到了人们的喜爱。在全世界众多的葡萄酒产区中,法国南部普罗旺斯是桃红葡萄酒的最大产地。普罗旺斯地区生产的葡萄酒中,90%为桃红葡萄酒。

如今,有越来越多的桃红葡萄酒生产商开始酿造干型桃红葡萄酒,使桃红葡萄酒不再是外观好看的饮料,而能登上人们的餐桌。不同类型的桃红葡萄酒可以搭配不同类型的菜肴。干型桃红葡萄酒保持了其一贯的红色莓果香气,又具有红葡萄酒的结构,是真正可以登上大雅之堂的葡萄酒。

当然,在许多入眼中,桃红葡萄酒仍然是在非正式场合饮用的、不够严肃的葡萄酒,但这并不意味着桃红葡萄酒非常容易酿造。事实上,桃红葡萄酒的酿造过程非常复杂,需要结合红葡萄酒和白葡萄酒的酿酒方法,而颜色的萃取,也并非易事。

普罗旺斯地区是桃红葡萄酒的主要产地之一,同时也消费了大量的桃红葡萄酒。西班牙的很多葡萄酒产区也大量出产桃红葡萄酒。而桃红葡萄酒,最吸引人的就是它浪漫的粉红色。可粉红色并不是一个简单的颜色,它包含了许多色调。不同的国家对粉红色的色调有不同的偏好。法国的消费者更喜欢淡粉色,那是普罗旺斯桃红葡萄酒的标准色调。而北欧、日本和美国的消费者,则更喜欢色泽深厚的桃红葡萄酒。不同的颜色,取决于在酿酒过程中,对浸皮的时间。

桃红葡萄酒并不是简单地将红葡萄酒和白葡萄酒相调和而成的。桃红葡萄酒是用红葡萄酒品种酿造,在酿酒过程中,控制葡萄汁和葡萄皮的接触时间得到粉红色。酿造桃红葡萄酒的其中一个方法被称为“放血”。放血法是指在红葡萄酒发酵过程中,约有10%的葡萄汁会被流掉,然后拿这些葡萄汁去酿造桃红葡萄酒。通过放血法酿制而成的桃红葡萄酒通常比通过直接压榨法酿制而成的葡萄酒色泽更深浓,酸度也更高。

酿造桃红葡萄酒没有特定的葡萄品种,在普罗旺斯地区,用来酿造桃红葡萄酒的葡萄品种主要是提布宏和神索。黑皮诺偶尔也会用于酿造桃红葡萄酒。除了普罗旺斯地区,罗纳河谷的塔维勒产区是专门出产桃红葡萄酒的经典产区,这里的桃红葡萄酒主要用歌海娜酿造。

如今,几乎所有的产酒国都会出产桃红葡萄酒,欧洲占了桃红葡萄酒总产量的75%,其中法国居首。在全世界葡萄酒总产量中,桃红葡萄酒占了10%,而这一比重会越来越来。不少桃红葡萄酒生产者致力于酿造优质的、能登上大雅之堂的桃红葡萄酒。

(编译/ 歌软 Sylvie)

专家把脉中国茶业转型 三个关键词

福建是产茶大省,2014年全省产量达37.2万吨。在中国经济“新常态”环境下,中国茶产业如何转型成为热议话题。2015茶营养健康与产业发展高峰论坛22日在福州举办,多位茶界专家提出“电商”、“平民化”及“健康需求”为中国茶产业转型的三个重要关键词。

电子商务化势不可挡

中国茶叶股份有限公司董事长王震表示,北京总部已设立专门电子商务(简称“电商”)单元,包括传统电商和移动电商。在今年下半年,花茶、白茶和普洱将以电商方式全面推动。

“50%的茶企建有独立的网销平台,近三成企业开设了茶企微信公众号。”中国农科院茶叶研究所研究员姜爱芹在会上称,应建立多元联动的茶叶销售渠道布局,实体与虚拟渠道融合发展。“随着智能手机普及,移动电子商务是未来电商的发展方向。”

做“老百姓喝得起的好茶”

如何使茶叶从“高富帅”走向“平民化”?对此,中国茶叶股份有限公司副总经理危赛明告诉中新社记者,中国人均茶叶消费量还不到700克,远不如世界高消费国家如土耳其、俄罗斯、英国。专家认为,随着中国民众健康理念推进,茶叶价格走向“亲民”,才有助于茶叶市场的扩大。

中国茶叶流通协会常务副会长王庆说,茶产业要降低成本,茶叶发展模式必须转向标准化,提高机械化水平,与社会文化趋势相符合。中国农科院茶叶研究所研究员姜爱芹表示,实体渠道摒弃“高大上”的定位,尽可能体现服务普通消费者的特色。

健康为市场第一推动力

中茶福建公司已连续14年召开“茶叶卫生安全会议”。中国茶叶股份有限公司副总经理危赛明表示,公司始终坚持对内严控安全,携手供应商、茶农、客户等产业链各环节成员,进一步强化全产业链质量安全风险管控。“有机茶会成为茶产业发展的趋势。”中国茶叶研究所所长杨亚军说,应推动在茶叶种植过程中不使用化学肥料,完善过程监控,确保产品可追溯。

姜爱芹上表示,所有茶业从业人员都必须有大局意识,依靠科技与监管确保茶叶质量安全。“健康成为市场第一推动力。”

(陈丽媛 林春苗)

改革让酒业穿越调整迷雾

李克强总理在今年两会期间通过《政府工作报告》和答中外记者问,宣布了中国在新财年的新政策主张,引发空前关注。

有经济学家和观察家据此更是指出“克强经济学”进入了第二季。

“克强经济学”最初由外资机构巴莱克银行于2013年6月提出,其时正值李克强百日新政,国内外对这位有北大经济学硕士和博士学位的新总理施政纲要,充满期待。

“克强经济学”甫一出现即风靡中文世界,其核心概括为不出台刺激措施、去杠杆化和结构性改革,被认为大致把握了李克强总理上任三个月来的经济思路和政策取向。

我们看到,在“克强经济学”第一季,政府力图通过逐步缩减国家主导的投资行为和大幅削减债务等方式,以短痛换长期的可持续发展。其施展的思维像用针灸疗法,通过挤水分、调结构、下放审批权、布局城镇化,发展

小微企业,通过八项规定、国企改革,健全市场机制,激活经济末梢神经。

“克强经济学”第一季的基调,对酒业未来发展产生了深远的影响,甚至推动了产业改革。

促放权助推白酒企业混合所有制改革落地,调结构促使行业寻找新动力;微刺激鼓励企业紧跟民生需求,围绕市场变化而创新等。

一系列的改革重构之下,我们转变了原有的“调整”思想,加大了力度和幅度,深度触及了行业核心问题,形成了顶层设计的初步构建,为更好服务市场和消费者铺路。

行至当下,进入第二季的“克强经济学”宣告,将继续简政放权,用政府权力的“减法”,换取市场活力的活法,推动投融资改革、加快价格改革,改革财税体制,鼓励大众消费,大众创新,推动以互联网为载体、线上线

白酒“甜蜜蜜”为哪般

日前,国家食品药品监管总局公布的抽检不合格名单,又使得“甜蜜素”成为这个行业的危机关键词。这份名单显示,近300款白酒产品出现各种质量问题,其中皇台酒业等诸多酒企产品曝出的不合格项目一致地栽在了添加剂甜蜜素上。甜蜜素到底为何物?饮用了含甜蜜素的白酒是否有害健康呢?

白酒禁止添加甜蜜素

据了解,本次专项抽检样品涉及全国1147家生产企业,有177项次共108批次白酒甜味剂不合格。对于不合格白酒,国家食药监总局要求各地立即停售、封存相关产品。

食品与营养信息交流中心专家阮光锋介绍,甜蜜素又称“环己基氨基磺酸钠”,是食品添加剂中人工生产的一种甜味剂。按照我国食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)规定,甜蜜素属于合法的食品添加剂,但禁止在白酒中使用,只能用于配制酒。“在白酒中使用甜蜜素就属于超范围添加。”

工企业来说,它与糖精有协同作用,且价格偏低,其本身对人体基本没有营养价值,有些企业添加甜蜜素一是为了降低生产成本,二是提升酒的口感,但也不排除是其他原辅料使用不当引起。

知名酒业专家肖竹青表示,从国家食品药品监管总局公布的抽检不合格名单来看,不合格的企业基本都是小企业或者是傍名牌



的酒品牌。“大型白酒企业都有完整的质量控制体系,而甜蜜素属于国家明令禁止添加的,大型酒企不会为了‘小利’而伤害自己的品牌。”

甜蜜素危害不等塑化剂

据了解,甜蜜素虽然溶于水 and 丙二醇,但

几乎不溶于乙醇(也就是酒精)、乙醚、苯和氯仿等。甜蜜素过量会危害人体的肝脏及神经系统,对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更为明显。我国也对甜蜜素在食品中加入的量做了严格限定,如饮料中甜蜜素的最大使用量为0.25克/kg。此次酒行业的甜蜜素风波,让不少人联想此前的白酒塑化剂事件。不过,阮光锋介绍,甜蜜素与塑化剂大不相同。塑化剂是非法添加物,是在任何食品中都不容许添加的。而甜蜜素是合法的食品添加剂,广泛应用于饮料、休闲食品等加工食品中。“甜蜜素的安全性也较高,甜蜜素的每日允许摄入量(ADI)为11mg/kg。也就是说,对于一个体重60kg的消费者来说,即使每天都吃到甜蜜素,只要其每天摄入量不超过660mg,就不会给消费者的身体健康带来危害。”

此外,甜蜜素并不容许使用在酒中。按照国家规定,甜蜜素可以用于配制酒,最大使用量为0.65g/kg(以环己基氨基磺酸计)。宋书玉表示,按照现行的白酒标准是不允许添加甜蜜素的,有的企业添加了,主要是为了增加产品的口感,只要添加的量在规定的范围内,对人体是没有害的。但是在包装上要标注为配置酒。

有关专家还表示,如果白酒企业需要通过甜蜜素调整酒的味道,应按照国家有关规定申请甜蜜素扩大适用范围,获批后方可应用。

(文/钱宇阳 漫画/谢瑶)