

### 伊力特酒三厂召开“我看改革开放新成就”退休干部职工座谈会

吕增强

为深入贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想... 伊力特酒三厂领导宋体军、闫建国、费伟、林军参加。

座谈会上,宋体军首先感谢老同志们为伊力特的发展做出的贡献...

此次应邀参加座谈会的老同志满怀信心地参观了曾经工作的岗位...

随后,围绕“我看改革开放新成就”主题,老同志们一一做了发言。

座谈会和谐热烈的气氛中开了将近两个小时,企业将他们提出的意见、建议归集整理...

酒三厂党支部书记宋体军感谢老同志们为公司和酒三厂的发展提出宝贵的意见建议...

### 第二届河南省酒业新闻宣传研讨班“红旗渠”开班

岳晓声

随着新华社高级记者、新华社河南分社原社长王耕的开班讲...

开班之前,林州红旗渠酒业有限公司董事长蔡彦周介绍了红旗渠酒业的基本情况。

蔡彦周说,林州是红旗渠精神的发祥地,风景秀丽。他希望学员们领略林州红旗渠的风土人情。

据了解,本次研讨班从8月15日至18日,河南日报报业集团、北京华夏酒报文化传媒...

# 藏区 2560 米海拔 C-47 高山赤霞珠干红 惊艳亮相

李玉友

在国产葡萄酒产量连续多年下滑和进口葡萄酒市场份额逐年上升的大背景下,2018年,却有一款国产葡萄酒新品逆势而上。

8月18日晚,一款产自藏区2560米高山金沙江干凉河谷、命名为C-47的赤霞珠干红葡萄酒,在四川省甘孜藏族自治州得荣县小范围的试亮相。

### C-47 是有情怀的酒 讲述勇敢者的故事

品鉴会上,C-47葡萄酒品牌顾问、成都市葡萄酒协会会长周劲松首先讲述了品牌取名为C-47,这背后不为人知的故事。

周劲松介绍,C-47是20世纪30年代美国研制的一种军用运输机,1942-1945年,成为中国抗战“驼峰航线”的主力机型。

“驼峰航线”西起印度阿萨姆邦,向东横跨喜马拉雅山脉、高黎贡山、横断山、金沙江等,进入云南高原和四川省。

四川得荣县正好处于“驼峰航线”下。当年C-47运输机及其飞行员,既要面临恶劣的气候和自然条件,又要面对日军的攻击。

“为了致敬当年‘驼峰航线’的中美飞行员,格绒泽仁酒庄决定将这款葡萄酒品牌取名为C-47。



的勇敢者致敬,更是对他们勇敢者精神的传承与发扬。”周劲松深情地说道。

### C-47 干红承载天地灵气 打造世界高山葡萄酒典范

品鉴会上,周劲松还向来宾介绍了酒庄、酿酒师情况。C-47葡萄酒由得荣县格绒泽仁酒庄有限公司倾情打造。

品鉴会上格绒泽仁酒庄主和酿酒师全世平还重点介绍了当地生产高山优质葡萄酒的独特优势。

时数超过2000小时,光照充足,昼夜温差大,葡萄物质积累多,消耗少,果实着色好。

格绒泽仁酒庄种植方式是不使用任何化肥及除草剂,除必要浇灌、剪枝,绝不人为干预葡萄生长过程。

格绒泽仁还表示,我们具备发展葡萄酒产业的人文环境,康巴文化、藏文化、高原雪域文化,显著区别于我国和世界上任何一个葡萄酒产区。

### 专家学者点赞 C-47 高山赤霞珠干红葡萄酒

C-47高山赤霞珠干红葡萄酒的葡萄,种植于得荣县金沙江上游干凉河谷地带海拔2560米的因都坝二号坝葡萄园。

作为目前世界上最高海拔的单一赤霞珠干红葡萄酒,在此次品鉴会上,C-47高山赤霞珠干红葡萄酒首次接受来自全国各地的葡

# 古贝春酒保证质量 检测先行

孙晓琳 戚春红

质量是企业的生命,是企业的立业之本。作为白酒企业,保证白酒质量,化验检测是其中重要一环。

为保护白酒质量,公司制订了“五个不准”原则,即不合格的原辅料不准入厂;未检验的半成品不准转入下一环节。

工欲善其事,必先利其器。公司拥有岛津7890-5975气质联用仪、戴安1200液相色谱仪、6890气相色谱仪、4510原子吸收仪、UV-2100光度计、TG328A电光分析天平等多种先进的检测仪器。



为了进一步提升企业品牌形象和公司检测能力,公司实验室于2013年率先导入ISO17025实验室管理体系。

先进的检测能力,保障了产品质量的稳定提高。2017年,古贝春连续十二年通过产

品国优认证,38度浓香型五星级古贝春、52度浓香型国蕴三合酒分别荣获“2017年山东省白酒感官质量金奖”。

公司多年来从原料进厂到成品酒出厂的一系列检测过程,包括粮食检测、曲块检测、酒醅检测、原酒检测、勾调酒检测以及甄别真假酒检测等。

### 粮食检测

俗话说:好粮出好酒。生产优质白酒,原料是第一关。公司精选优质高粱、小麦、玉米、大米和糯米为原料进行酿酒。

### 曲块检测

生产人员将本地生产的优质冬小麦粉碎,加水润料,制作酒曲。制曲过程中需要检测人员检测曲块的水分,以便制曲工调整料水最佳混合比。

曲块成熟后,化验人员需要检测曲块的水分、糖化力和液化力等指标,以便于酿酒时能够加入适量的曲来催化窖池内的酒醅。

### 酒醅检测

酒窖是一个把酒醅中的淀粉、蛋白质、无机盐等成分发酵转变为醇、醛、酸、酯等呈味物质的生化反应器。粮食在酒窖中经过两个多月的液化、糖化、发酵等化学反应。



机盐等充分液化、糖化、发酵从而形成白酒呈味成分,使得蒸完酒后的弃糟中的淀粉率降至最低,从而大大提高出酒率。

另外,在曲房和窖池中还安装了酒灵通(无线测温测湿传感器)。酒灵通可将曲房和窖池的计量数据采用无线传输方式传输到中控室。

### 原酒检测

化验人员利用气相色谱仪,对生产酒班各个班组提供的原酒进行检测,主要检测原酒中微量成分等理化指标的含量。

### 勾调酒检测

酒体设计人员从原酒中选取基础酒样品送到化验室进行检测,他们根据化验结果分析出白酒微量呈味物质特点,之后再经过调味、调香、调风格等诸多环节。

### 灌装前半产品酒检测

灌装前工作人员将白酒半成品酒样品送到化验室进行检测,化验检测结果与存档的该批次白酒化验检测报告进行比对。

萄酒行业专家学者的检验,收到广泛关注和好评。

西农大葡萄酒学院前院长、中国葡萄酒博物馆馆长王华教授作为此次品鉴会特邀点评专家指出:C-47是一款浓郁的,带有天然的自然味道的葡萄酒。

王华进一步介绍,2017年份的C-47高山赤霞珠干红葡萄酒酒精度达到15°,颜色深邃,呈深宝石红;果香浓郁,有黑莓、香料、熏肉、雪松、巧克力、咖啡、焦糖等香气。

品鉴会上,C-47高山干红葡萄酒因其酒体强劲而饱满、风格优雅而内敛、果味成熟而清新等品质以及独具特色的包装设计,获得了与会中国葡萄酒专家学者的普遍称赞。

营销专家、中国酒类流通协会会长助理吴勇认为:C-47葡萄酒非常不错,色彩艳丽,香气甜美,口感平衡。完全达到了国外中级酒庄的水平。

葡萄酒评论家、WBO葡萄酒商学院院长杨征认为:C-47葡萄酒酒体偏重,颜色比较浓郁,橡木桶果香味比较明显,平衡感不错。

国家级酿酒师、品酒师吴八斤认为:C-47葡萄酒酒精度达15°,在国产酒里是非常高的酒度了,但闻不出酒精刺鼻的味道。

格绒泽仁表示,由于葡萄种植的海拔越高,生长季节就更长,风味更复杂,管理更精细,产量控制也就更低。

据透露,2017年份的C-47高山赤霞珠干红葡萄酒仅有12000瓶,该酒由成都市葡萄酒协会负责监制,由于产量有限,目前只接受预订,将于今年12月正式亮相上市。

别理化指标有变动,就需要勾储中心人员进行微调,直至与该批次白酒化验检测报告相吻合才算合格。

### 甄别真假酒检测

公司打假人员将市场上缴获的涉嫌假酒送到化验室进行检测,化验人员将化验检测结果利用气相色谱软件进行色谱比对。

通过以上一系列检测,古贝春酒就能以它醇正的质量走向市场,走进千家万户,从而满足广大消费者的需求。

独家协办 中国食品工业协会 酒类食品高新技术培训中心 四川省川技王 酒类研究设计院 四川省广元市 酒类技术研究所 电话 (0839)3600888 (0839)3602639