

# 金星精酿潮品上新 开启尽兴美好时光

■ 本报记者 李代广

## 潮品之上 精酿为王

随着人们物质水平的提高及对美好生活品质的追求,精酿啤酒越来越受到消费者特别是年轻消费群体的喜爱和热捧。2023年度,精酿啤酒市场增长迅猛,据有关数据统计,“精酿酒馆”相关网络平台搜索量同比上涨320%。平时只有酿酒师才能喝到的啤酒,如今工厂直达餐桌,现打现喝,并且包装形式多样,桶装的、瓶装的、罐装的、袋装的、杯装的,多种形式多种口味,满足消费者的个性化需求。这种开在社区终端的“精酿酒馆”被粉丝及精酿爱好者称为“家门口的打酒站”。下楼打一杯,或者拎一袋,一时间成为年轻人手中的潮品和新的饮酒方式。潮品之上,精酿为王,这才是生活的本源,幸福的味道。

近两年来,全国14个精酿啤酒扩产项目集中于全国11个省,总投资超过75亿元,投资区域更加倾斜于中西部省份及三四线城市。在精酿啤酒增长的同时,千元啤酒也惊喜面市,精酿化、高端化成为市场新指向。

2022年,为庆祝建厂40周年,金星啤酒推出了纪念版“金星金尊”,单瓶售价198.2元的限量产品。其外观采用烤漆瓶型,摇摆盖设计,金色金属质感酒标,净含量798ml,原麦汁浓度12度,双瓶礼品盒包装,彰显尊贵大气。原料采用进口单一品种优质麦芽,质地一流,粒粒臻选;世界优质酒花带酒花,色泽迷人,独创的酒花恒温萃取技术,香味别致;自主培育酵母,含酵母不过滤,风味独特。28天发酵,小罐慢酿,所有精工制作的每一个环节,都凝聚着匠人精神。麦芽的甜、酒花的苦、酵母的香味,中和调柔,长时低温贮藏,突出时间的味道。这款产品一经面市,便受到啤酒爱好者推崇,被誉为“每一滴都是享受”。

2023年,随着后疫情时代的经济复苏,各地纷纷出台政策刺激消费,人们的消费观念和



消费需求有了很大的变化。消费者不再注重虚荣,不再盲目跟风消费,更加注重生活品质和当下享受,国货民族品牌逐渐崛起,大家也更加自信。在消费升级支配下,消费者对精酿啤酒的需求加大,加之企业对当下啤酒行业进入存量竞争的基本判断,导致精酿啤酒的生产酿造受到众多头部企业的重视,从而带动我国的啤酒消费空间进一步拓展。

## 金星精酿 迭代焕新

2023年,金星继续加大精酿啤酒生产研发和布局,首批50多家金星精酿啤酒馆体验店及加盟店散落在郑州的核心社区,成为金星啤酒品牌推广的新地标、消费者体验的新高地和精酿啤酒销售的新渠道。白啤、IPA、世涛、鲜啤、西柚、桃红、百香果、草莓等品类众多,口味丰富的精酿产品吸引了一批批年轻消费者打

卡尝鲜,丰富和提升了金星啤酒品牌年轻化、时尚化内涵。

本着“生产一代、改进一代、构思一代”的新产品研发策略,2024年开年,金星继续加大精酿啤酒的研发和推广力度,扩建了精酿啤酒生产车间和生产线,生产推出“金星龙啤”“假日小麦白啤”“龙井茶啤”“德式小麦白啤”“比利时小麦白啤”等高品质精酿产品。这些产品不但全部全麦酿造,而且采用28天小罐发酵,慢工慢酿,发酵更充分,为更高品质绝不浮躁;独创的酒花恒温萃取技术,香味别致;自主培育的酵母,风味更加独特。更为可贵的是,金星以比较亲民的价格,就可以让消费者享受到精酿啤酒的高端品质。用金星集团董事长张铁山的话说,金星就是要生产让消费者喝得起、喜欢喝、喝了还想喝的好啤酒。

金星成功推向市场的精酿白啤,传承经典

德国酿酒工艺,使用特级城堡白皮小麦芽,采用高比例小麦用量,麦香浓郁,泡沫绵密,酒体混浊,朦胧如云似雾,口感醇厚,绵柔顺滑,果香芬芳,是一款能够产生故事的令人难忘的啤酒。

金星重磅研制的世涛精酿啤酒,酒液呈深黑色,比较厚重,接近于咖啡和深色巧克力,拥有奶油质感和棕褐色的泡沫,是一款具有烘烤味道且酒体饱满的黑啤。喝一口,轻微的黑巧克力、可可、饼干、麦芽和烘焙的味道在舌尖萦绕,久久不散。特别加入燕麦片,燕麦片中葡聚糖和蛋白质含量较高,使啤酒的口感如丝绸般顺滑,泡沫也更加丰富细腻。特别精选的世涛专属酵母,可以产生多种温和的酯香,具有苹果与樱桃的味道。举杯畅饮,是一种别样的满足。

金星不断推进产品升级,迭代焕新,以匠心打造精品,以诚意惠及大众,以一杯好啤酒,满足不同消费者的个性化口味需求和高品质享受。

## 金星出品 何以不同

金星集团董事长张铁山喜欢收藏石头,金星集团郑州工厂里就建有一座奇石馆,奇石文化就成了金星文化的重要组成部分。金星人崇尚石德,石不言自重,石表里一致;石位置可移,坚硬的本质不变;石可粉碎但不可卷曲;石不自我炫耀但价值自在。

特别是陈列于厂区草坪的一块块石头,千疮百孔,形态各异。大浪淘沙,把石头柔软的部分冲刷殆尽,留下的是石头最坚硬的本质。象征着经过市场搏杀,竞争洗礼,能够长足发展的,都是品质过硬的企业。

42年发展历程,从小到大,从弱到强,从区域品牌到全国知名品牌,作为豫啤之冠,全国规模以上啤酒企业为数不多的民族品牌,金星出品,到底有何不同?

工艺不同。金星精心打磨每一道工艺,认真雕琢每一个环节,严格遵循165道关键工序,42年不变。根据不同口味,定制小麦烘焙工艺,实现原料精细化定制,使用“低温长时萃取工艺”

长时间低温精酿,使麦芽中的香味物质得到最大程度地呈现,麦香和酒花香得以最大程度地保留。金星独创的超低温过滤技术,使得酒液口感更细腻,香味更独特,营养更丰富。

风味不同。好酒要用好原料,金星精酿采用全麦芽酿造,以水、麦芽、啤酒花、酵母为原料,做到零添加。臻选国际优质原料带的进口麦芽,个大皮薄,粒粒精选,酶系丰富,香味立体,麦香更突出;进口原产地酒花,充分保证了啤酒的纯正口味。

菌种不同。从德国微生物菌种保藏中心上百种酵母菌种中精心选育上面发酵酵母,进行自主培育,形态匀称,活性强,始终保持啤酒的风味稳定,口味独特、香气浓郁,使竞争者无法效仿。

泡沫不同。金星精酿泡沫更加丰富细腻,特别是精酿白啤,如云似雾般的啤酒倒入酒杯中,泡沫洁白细腻,挂杯持久,金黄色的酒体犹如戴了一顶洁白的皇冠,雍容华贵、精致典雅。

## 畅饮精酿 尽兴时光

时间是最好的酿造者,沉淀光阴的智慧,诠释美好的滋味。

42年来,金星始终坚持以“工匠精神”作为品牌成长的内在驱动力,全心全意做中国品质最好的啤酒,以匠人匠心,打造精品佳酿,不断满足消费者的新需求。

金星积极打造现代化的管理模式,生产线历经自动化、信息化,全面向智能化转变。每小时4万瓶的先进罐装生产线,科学严谨的检测工艺,力争实现每一瓶啤酒都是精品。

2024年,金星创新营销模式,以客户为中心,以满足消费者需求为重点,推出不同口味、不同度数、不同包装形式、不同价位的精酿啤酒,一切根据客户和消费者的爱好选择,精酿不只一款,总有一款属于你。

如今,一款款凝结着金星人智慧和灵感的精酿啤酒,在河南,在中国,在人们快节奏的生活中,向世界展示着金星啤酒的青春激情与时尚活力。



## 中国工程建设标准化协会理事章明歎:用数字技术促进冷却水处理智能化管理

■ 李明安

4月23日,第七届全国数据中心冷却节能技术创新应用发展论坛在陕西省西安市召开。在论坛上,中国工程建设标准化协会理事章明歎指出,数字化、智能化的时代浪潮下,循环水处理行业面临着新的机遇与挑战。他认为,用数字技术促进冷却水处理智能化管理是我国下一阶段冷却水处理标准的建设重点。

章明歎指出,经过几十年的发展,国内水处理学术体系已相对成形,但水量管理与水质分析、检测管理,以及趋势预测、物料管理等多方面工序管理主要由人工完成,虽较为精细,但人工操作引起的时滞性、失误性制约着水系统的最经济、最优化运行。21世纪是信息时代,互联网的高速普及、现代通信技术的高速发展使客户与水处理服务提供商之间的信息交换变得简单易行。现代经济的高效率运行也对水处理服务提供商的快速反应能力提出了更高的要求。

章明歎以银海洁环保科技(北京)有限公司循环冷却水运行管理和控制系统为例,探讨了“互联网+”时代的水处理新思路与技术。据章明歎介绍,针对数据中心循环水系统的特点,推荐采用绿色环保的电化学水设备处理,根据不同补水水质的化学特性,通过实施数字智能化管理,自动调节水质稳定性,在减少污水排放的同时没有二次污染。水质检测结果和电化学设备运行数据实时存储,根据水质模型自动预测变化趋势,从而实现对水质稳定性的预期管理。在对现场运行数据进行实时传送的同时,智能化系统将各个模块的状态也发送至服务器。这样,在工控系统运行出现故障时,服务商可以快速做出响应,指导现场工作人员进行故障排除或系统维修、维护。

“循环冷却水运行管理和控制系统数字化智能化管理后,循环水水质稳定性得到良好控制,循环水浓缩倍数得以大幅提高,补水量和排污量大幅下降,节约了大量的水资源。”章明歎表示。

据章明歎分析,下一个十年,由行业内领先企业率先运用扩展到全行业的普遍水处理智能化管理势在必行,中国工程建设标准化协会下一步也计划起草和出台相关标准。

会议召开前夕的22日,章明歎应西安工程大学邀请,与黄翔蒸发冷却技术团队就蒸发冷却技术应用过程中的水质问题进行了深入交流,双方议定合作研究解决水质问题,突破蒸发冷却设备应用的技术瓶颈。

# 利莉:以超前眼光瞄准市场新方向

■ 李铭

“大家不会担心没有市场,只是说市场在哪里,用户在哪里。”在2023汽车金融与产业发展竞争力论坛的现场,北京新思桥管理咨询有限公司总经理利莉发表演讲,以“融资租赁对消费者购车的动机影响及中美差异”为主题,从中美消费者购车的现状出发,洞察消费者心理,并对未来的市场前景进行了展望。

作为被公认的擅长分析市场的管理者,利莉擅长数据分析,她毕业于西安交通大学科学计算与应用软件专业,拥有良好的数学思维,在算法和模型领域有突出的优势。

利莉的组织管理能力也获得了合作者的认可。她于2010年加入尼尔森(中国)公司,作为汽车事业部的负责人,利莉带领着团队完成了诸多项目,并取得了良好的成效,为公司带来了长远的发展机遇。利莉在任职期间,帮助公司和奔驰、宝马、大众等国际知名建立了长期的合作,合作方对于她的能力表示高度的认可。

利莉具有超前的眼光,她带领团队在合作前会进行细致的市场发展分析,在项目进行过程中实时复盘、总结经验,并以数据化呈现项目发展的状况。这样精细化的工作思维促使她带领团队不断创造营业额的“历史新高”,营业额甚至上亿,团队也从一开始只

有几个成员发展到有几十个人才的部门,并成为当时公司的最大部门。

2018年,利莉作为联合创始人,成立了北京新思桥管理咨询有限公司,并担任总经理一职,成立该公司的目的是希望在如今数字化高速发展的当下,在细分领域开展专门且深入的研究。她的期望也一步步落到了实处,时间证明了她的决定没有错。近年来,利莉专注汽车场景类研究,对于场景化有了深入的思考,并以数据化、智能化的方式呈现研究成果,让大众可以了解如今的市场状态以及未来的发展方向,并为汽车领域提供了建设性建议。

利莉不仅具有极强的技术能力与管理

能力,她的学术能力也获得了学界和业界的高度称赞。作为北京市研究协会的成员,利莉做好技术研究和组织管理工作,同时,她也是北京信息科技大学的校外导师,将自己的思考与研究结果以教学的方式传播给学生,她还多次在媒体上发表和新能源汽车相关的文章,让自己的所学所思所想能够启发更多人,促进科学传播,也让行业内外多一扇了解新能源汽车的窗口。

利莉通过专业的分析,预判了市场的发展方向,她也将继续扎根在她所选择的领域,以大数据分析和对前瞻市场的研究,带领团队朝着“市场和用户”所在的方向走去。

# 王洋:从焊工到机器人编程师的“蜕变”

■ 张璇

手持控制面板设置参数,给焊接机器人进行编程,使其能按照既定轨迹对工件进行一次性焊接……这是机器人编程师王洋如今的工作日常。回忆起刚参加工作时,他还只是一名普通的焊接工艺师。

2010年,王洋入职浙江钱江摩托股份有限公司,公司随即交给他一项重要任务——完成一款进口赛车的纯铝车架焊接工艺设计。当时钱江摩托这方面的技术几乎没有,王洋就从零开始摸索。

“焊接不只是让两块板子连起来,还需要对材料设计合适的焊接工艺。”王洋说,那时候他每天泡在工作室里试参数,“纠错本”上密密麻麻记录着每次试验的数据,“如果这个参数行不通,就把它记下来,不能下次再错。”

赛车速度非常快,如果工艺设计有瑕疵,很容易导致焊接部分出现裂痕或应力点,产品就不合格,王洋说,“焊接的及格线就是100分。”

调试、测试、重来……经过300多个日夜,王洋终于独立开发完成钱江摩托“1130/450”大排量铝合金车架的焊接工作,推动了这两种车架批量生产。



● 王洋正在调试焊接程序。

2012年,王洋参与了“蛟龙”号40毫米以上钛合金手工氩弧焊焊接工艺开发及设计生产。这对于王洋来说既是机遇也是挑战。样品厚度达54—90毫米,焊接过程需要五六个小时,甚至更久。“如果抖动导致出现焊接缺陷,就会产生应力集中。”王洋说。

这一项目,让王洋再次正视基本功。为了练稳定性,王洋利用休息时间,将绳子的一端缠在手腕上,另一端悬着铁块,通过训练画直线保持臂力稳定。刚开始,他只能坚持半小时,半年后,这个时间已达6小时以上。

经过近两年时间,从工艺设计到样件焊接成型,王洋熟练掌握了氩弧焊、气保焊、激光焊及钎焊等多种焊接方法,一名合格的焊接工程师也“淬炼”成才。

王洋工作的十多年里,正值工业机器人飞速发展时期。焊接机器人开始逐步取代人工,王洋也从技术员变为程序员,成为浙江钱江机器人有限公司的技术骨干。

回忆起刚开始接触编程,王洋也是局促不安,但“不怕苦、不怕难”的韧劲支持着他不断向前。他购买了很多编程书籍自学充电,尝试设计编程代码。

经过不断地摸索、测试、调试,根据企业不同需求,王洋都能调试出最佳焊接工艺参数和方案的焊接机器人。2019年,王洋参与了一款工业压铸机器人的研发,该装备获得了浙江省首台(套)装备认定。

学习焊接很苦,测试过程枯燥、焊接的高温还会对皮肤产生灼伤。“现在很少有年轻人愿意沉下心来学习。”王洋坦言,只要有人肯学,他都倾囊相授。

“师傅手把手、毫无保留地教我焊接技术。”已经成为“台州工匠”的陈少波是王洋第一位徒弟,在他心里王洋一直是他的榜样。

14年来,王洋把焊接作为事业,以“择一事终一生”的专注、“干一行钻一行”的精益求精,立足本职岗位深耕细作。迄今为止,他先后发表相关论文11篇,获得实用新型专利40项、软件专利4项。

从焊接工艺师到机器人编程师,王洋曾经觉得“把世间各种材料焊接成一个成品”是一种成就感,如今,看着一台台机器人经过他的“训练”能完成高标准的焊接工作,这是另一种成就感。