

# 劲牌的降碳之旅

## 酒盒“瘦身”、玻璃瓶减重、酒糟废渣循环利用

■ 湖北日报全媒记者 胡弦 通讯员 柯华林

2月26日,位于黄石大冶的劲牌公司全自动化包装生产线高效运转,一瓶瓶劲酒和毛铺草本酒从这里发往全国各地。

“酒盒新包装更环保,与过去的包装相比,减少碳足迹50.5%。”劲牌公司产品部包装设计师方向西介绍,毛铺草本酒的最新包装已贴上了碳足迹标识,且节能减碳仍在持续推进中。据悉,劲牌是湖北省内较早开展碳足迹核查的企业之一。

### 包装“瘦身”减少碳足迹 50.5%

切纸、喷码、覆膜、压纹、烫金……在劲佳科技有限公司,劲牌产品的外包装历经多道工序后出炉。

“碳足迹核查,就是产品从‘摇篮’到公司大门,需要排放多少二氧化碳。”方向西介绍,具体到酒体包装,从原材料、原材料运输、生产

过程、产品运输等多个环节都会排放二氧化碳。

“酒盒包装看起来不过几张纸,但工艺流程复杂。为了追求包装的精美和质感,过去我们使用了工艺复杂的特种纸、油墨以及各类印后装饰。”劲佳科技有限公司副总经理华旺坦陈,这不仅提高了包装成本,生产过程中的能源消耗也居高不下。

去年开始,劲牌公司便对毛铺草本酒(8年)酒盒开展“瘦身”。从常规包装,到包装逐渐“轻便”,劲牌公司做了两次大的调整,碳足迹减少50.5%。“减少原材料的使用量,是减少碳排放的最有效手段。”方向西说。

劲牌公司低碳环保、绿色节能的理念,也影响了供应商。去年底,劲佳科技有限公司一咬牙,投入3000万元购入一台高宝12+2型号胶印机。“不环保、不创新,企业未来无法立足。”华旺介绍,这台胶印机工艺领先、更为节能,也更契合劲牌对绿色产品的要求。

### 玻璃瓶 18 年累计减重 50 克

熔炉火热、玻璃透亮……在大冶华兴玻璃有限公司,一个个劲牌产品玻璃瓶走下产线。酒盒“瘦身”的同时,劲牌公司也将减碳目光投向玻璃瓶。

早在2005年,劲牌公司就启动了瓶型优化之路,计划将215克的小劲酒玻璃瓶减重10克。10克,放在日常生活中,重量微不足道,但对于小劲酒玻璃瓶却是一次“脱胎换骨”。

“小劲酒玻璃瓶呈扁平状,是典型的异形瓶,减重哪怕1克都非常困难,会带来玻璃强度过低、瓶身过薄等问题。”方向西介绍,小劲酒自1997年上市以来,一直是劲牌公司的畅销产品,因此每一个玻璃瓶减重10克都将带来指数级的可观效益。

205克瓶样的首检结果显示,瓶样虽然符合设计标准要求,但减重瓶又出现了较大比例的翘标和皱标问题。又经过1个月的反复探

讨、修改,小劲酒玻璃瓶终于成功减重10克,总历时77天。有了第一次的经验,劲牌在探索轻量化包装之路上越发追求极致,195克、185克……2023年,小劲酒玻璃瓶迎来第五次减重。

“这一次减重,我们彻底改变了玻璃瓶的成型工艺,从吹吹法变成了小口压吹法。”大冶华兴玻璃有限公司总经理文德利介绍,小口压吹法能在减重的同时,让玻璃瓶强度更稳定、玻璃料分布更均匀。2023年5月,玻璃瓶“瘦身”至165克的小劲酒成功上市。

据统计,小劲酒玻璃瓶“瘦身”后,每年劲牌公司相当于节省燃油2470千升,减排二氧化碳约999万立方米。

### 每一瓶酒降碳 28.4%

实现“双碳”目标,需要更多企业扛起节能降碳大任。劲牌公司供应链管理部设备能源管理工程师张鸿鹄介绍,以一瓶酒为单位,其生

产过程中排放的二氧化碳约占整个产品碳足迹的30%。因此,劲牌公司一直通过持续改进生产工艺、选用节能新技术设备、应用光伏发电等方式降碳。

目前,劲牌公司各厂厂区屋顶已安装约5万平方米太阳能光伏板,2024年光伏和沼气发电量占总用电量的16.11%。据测算,劲牌公司一瓶500毫升瓶装酒生产过程中大约排放190克二氧化碳,和十年前相比,减少约28.4%。

从酒糟、药渣到污水环保泥,劲牌将生产过程中产生的固体废物“吃干榨净”,实现百分百无害化处理和回收利用。目前,新鲜酒糟销往安徽、河南等地,供应500多家养殖户;酒糟加工为糟粕后可加工为饲料。污水环保泥经加工后成为有机肥,供应大冶蔬菜和爱媛橙种植户。随着价值链不断挖掘,废渣的单位产值逐年增加。2024年,劲牌公司循环经济产值达到约4300万元。



## 五台山下的“黄金产业”： 藜麦深加工激活乡村新动能

■ 杨静 金俊贤

春寒未褪,山西省忻州市五台县东雷乡可东峪村的农田里已是一派忙碌景象。村民胡国成正忙着检修农具,为即将到来的春耕做准备。“去年种了21亩藜麦,收入4.6万元,今年打算扩种到30亩。”

五台县北部高海拔地区常年气温偏低,年平均气温4.2℃,独特的气候条件成为藜麦生长的“天然温床”。据五台现代农业产业示范区数据,当地藜麦种植区域海拔1300米至2400米,土壤富含腐殖质,产出的藜麦蛋白质含量高,富含氨基酸、矿物质等营养成分。

2016年4月,山西五台山天域农业开发有限公司举办藜麦种植技术培训班,开始推广种植藜麦,通过“公司+农户”模式带动灵境乡117户农民签约种植456亩,如今全县种植面积已超万亩。

近年来,上述公司通过初加工,科学制成了“五台山藜麦”营养品,以袋装、盒装和真空包装的方式,将“土头土脑”的土特产穿上华丽的“外衣”,销往北京、上海、广州等十几个省市。

走进五台县东雷乡扶贫新区帮扶车间院内的藜麦奶生产基地,自动化生产线正高速运转。“今年过完正月十五便开工生产,已呈现出产销两旺的好势头,希望这套年产3000吨的植物饮料生产流水线能满负荷生产,满足市场需求。”

科技创新更让传统农产品“身价倍增”。2024年,五台山藜麦酒凭借独特工艺斩获中国酒业“青酌奖”,成为春节消费市场爆款。这款酒将清香型白酒与藜麦营养成分深度融合,将五台山禅宗佛地千年传承的“清修净心”与汾酒传承的“清香干净”结合,年销售额可观。

从初级农产品到深加工矩阵,五台藜麦已完成华丽转身。通过真空包装、文创设计,“五台山藜麦”跻身农业农村部名特优新产品名录;台藜奶、藜麦酱等衍生品打入北上广高端市场;在法国巴黎食品饮料展览会上,五台山藜麦系列产品收获多国采购意向。

如今,五台山藜麦生产企业与专业科研机构合作,形成了种植、培育、研发、生产、销售为一体的产业链,带动当地农户增收。当地表示,将不断研发新产品,让更多农户分享产业增值收益。

## 小酒厂为啥能列入“非遗”名录

■ 邱海鹰

今年2月,四川省华蓥市阳和镇“壹泉祖传古法酿酒技艺”,经专家评审和社会公示后,被该市列入第五批市级非物质文化遗产代表性项目名录。

一座小小的名不见经传的酒庄,为啥能列入“非遗”名录?让我们迎着和煦的春风,在麦苗拔节和油菜花盛开时节,去一探这个小酒庄流淌的古法酿酒技艺。

这个小酒庄位于华蓥市阳和镇楼房沟村,显得既原始又生态,沁人心脾的酒香不仅让人感到刺激,而且更让人感到超脱和返璞归真。

“我们酿造的王氏窖酒,至今已有一百多年历史!”见我们一行到来,酒庄的主人王勇一边捧出一坛喷香的窖酒,一边讲述起他家醉人的“酒史”。

王勇说,“从我祖辈开始,就与酒结下了不解之缘。”在侃侃而谈中讲述了“王氏窖酒”的历史。

王勇的祖籍在华蓥山下的小河镇,1916年,曾祖父王荣华开始自己酿造土酒,除了供自己一家人饮用外,还卖给四乡八镇的老乡饮用。王荣华酿造的酒因为甘甜醇香,深受乡亲们的青睐,因此,在华蓥山一带有了“王酒罐”的绰号。家里有了小作坊,王勇的爷爷王成章,理所当然接过了其父亲王荣华的班,并扩大了小作坊的规模,酿酒的技术也在时光的浸润中,一代代地传承了下来。

到了20世纪40年代,王勇的父亲王富金也带着两个弟弟学起了酿酒技术。六七十年代“割资本主义尾巴”,他家的小作坊也被“割”掉了。为了能传承祖上留下的酿酒技术,王富金便去到当地一家国营酒厂工作。到了80年代初期,王富金乘着改革开放的东风,再次下到“酒海”,并带着儿子王勇辗转到与小河镇毗邻的溪口、庆华一带,一步步把酿酒技艺越做越精,规模越做越大,他们家的酒也在华蓥山下逐渐扎稳了脚跟。

王勇家的酒,为何能经久不衰,关键在于



酿酒技术、原材料选择等。“我家的窖酒有自身的特点。”王勇说,“原材料是用糯高粱、玉米、小麦等五种纯粮食精酿而成,是地道道的清香型‘五粮白酒’。”每次收购原材料,王勇都要翻山越岭地去华蓥山下的农家挨家挨户收购高粱、玉米、小麦,这些大山中长大的粮食,有华蓥山的味道,酿出来的酒香飘四溢,既为群众增了收,又酿出群众热爱的美酒!

在当时的华蓥山下溪口、庆华一带,人们都说“要喝酒,到溪口;要闻香(酒香),庆华场”“赶场不喝酒,枉在世上走;馆子喝两盏,心里才安然”“酒不醉人人醉,不喝安逸不得走”“天王老子不得怕,就怕没得酒钱花”……这些被酒浸润的流传在民间的顺口溜,折射出酒与文化、酒与人生、酒与生活的紧密联系。酒,成为华蓥山区老百姓生活中不可或缺的东西。这给了王勇坚持传承和优化王氏酿酒技艺的信心和决心。

为更好地传承和发扬华蓥山的酒文化,宣传华蓥本土资源,2007年,王勇把酒庄转移到了山泉水比较丰富的华蓥山中段的华蓥市阳和镇,并成立王家传统酒庄。为了进一步扩大规模,他们租用了位于楼房沟村双碑村小的废弃校舍,于2022年把酒庄命名为“四川壹泉酒业”。

王勇介绍说,华蓥山中段属四川盆地亚热带湿润季风气候,具有气候温和、四季分

明、冬春少雨,盛夏多雨,地区差异大的特点。冬春少雨,多年平均气温17.6℃,有利于霉菌、酵母菌等酿酒微生物的繁殖,具有优良的酿酒客观自然条件。同时,酿酒所用水源自全是山泉水,加上传承百年的祖传独家古法陈酿,形成了独有的“华蓥山泉水+传统生态酿造工艺+独特地理条件”的“壹泉”清香型白酒。

而今,王勇主持生产的“壹泉”酒与其他厂家生产的酒,在华蓥山已积淀成一种沉甸甸的文化板块,滋润和陶醉着山区人民宁静的生活。“酿老百姓的纯粮好酒”“造老百姓喝得起的好酒”,靠着这样的理念,王勇的“壹泉”白酒香飘华蓥山。

经过100多年浸润和发展,“壹泉”酒庄目前已发展到占地面积约6000平方米,具有年产优质基酒300多吨、储酒3000多吨的能力。并拥有国标酒类生产许可、壹泉证、白酒检验证、国家知识产权商标证等资质,拥有国家物品编码中心认证、中国优质酒水生产商、AAA诚信企业等荣誉证书。是一家专业从事白酒生产、开发、销售的酒类企业。其产品除畅销当地市场外,还销往广东、重庆、成都等大中城市。

“而今,我们的‘壹泉’正朝着打造华蓥市的文创产品而努力。”王勇自信地说,“我们孕育出的酒文化,将让华蓥山的姐妹更多情,使华蓥山的巴二哥更豪迈!”

公益广告

## 低碳节能 绿色出行

让都市生活多一些绿色,多一些畅通,多一些健康,因为建设绿色森林城市是我们共同的愿望……

