

泸州老窖推出新款——“白调”浓香型酒基

■ 月蓝

近日，泸州老窖在福州大饭店隆重举行博大公司产品推荐暨客户答谢会，并且在大会上展示了新品——“白调”，这是泸州老窖经过多次试验最终研发出浓香型酒基以及多款白调调酒的配方。

据泸州老窖电子商务股份有限公司创新品牌负责人介绍，白调 1 号酒是泸州老窖经过多次试验最终推出的预调白酒。“鸡尾酒是从国外传入，所以国内都是用别人的配方来调制鸡尾酒给国人喝，但白酒作为世界六大蒸馏酒之一，有着自己的风格优势，所以我们就研发了这款具有典型特征的浓香型酒基”。

“未来，我们在推广白调的时候，自主研发的现调鸡尾酒配方，将是我们的推广重点。”该负责人补充道，白调的研发团队根据中国人的口感，研发了多款白调调酒的配方，消费者购买了白调后，可以按照调酒配方进行调制。

据泸州老窖相关负责人透露，白调研发团队在研发配方时，考虑到要让消费者在家也能自己调出好喝的现调鸡尾酒，于是配方



●博大公司产品推荐暨客户答谢会，近 400 名来自全国各地的经销商客户朋友亲临现场

基本上选择了大众的随机可以取来调酒的材料，让消费者在家也能喝到高品质的调制酒。除了家庭消费，白调会随着配方走进酒吧、KTV 等场所。

该负责人还表示在福州糖酒会上设立了调酒台，让调酒师现场调酒给消费者品尝，通过这样的互动收集信息，有利于白调的进一步优化，调酒配方也会持续更新。

基酒又名酒基、底料、主料。

在鸡尾酒中起决定性的主导作用，是鸡尾酒中的当家要素。完美的鸡尾酒绝不是基酒的独角戏，需要基酒有广阔的胸怀，能容纳各种加香、呈味、调色的材料。与各种成分充分的混合达到色、香、味、形俱佳的效果。选择基酒首要的标准是酒的品质、风格、特性，其次是价格。理想的酒是用品质优良、价格适中的酒做基酒，既能保证利润空间，又能调出令人满意的酒。如何选择什么样的酒来作基酒，需要有一定的技巧。

以酿造酒作基酒(又名原浆酒)的鸡尾酒数量较少，但是酿造酒富含营养，酒度较低，是未来鸡尾酒的发展方向。

现在用白酒作基酒的鸡尾酒还很少见。因为白酒是高香酒，香气浓郁很难调和。白酒混喝还暂时没有市场反映，一些调酒师尝试用白酒作基酒同样也调制出了色、香、味各方面都不逊于国外流行鸡尾酒的新品。

相关阅读

“品质豫酒新长征”启程 河南酒协豫坡老基酒风格研究中心首次会议在驻马店召开

■ 唐讯

10 月 22 日，河南省酒业协会豫坡老基酒风格研究中心组委会成员在驻马店豫坡酒业齐聚一堂召开豫坡老基酒风格研究中心首次会议，重温红军长征精神，提出“品质豫酒新长征”理念，并将此次会议确立为“品质豫酒新长征”的开始。

河南省酒业协会会长熊玉亮、河南省酒业协会副秘书长、总工程师赵书民、原河南省食品研究所所长刘建利、河南省食品研究所白酒室主任王扬、河南牧业经济学院生物工程学院书记王健伟、黄淮学院生物工程系博士李恩中、河南牧业经济学院生物工程学院讲师赵志军等省内酒类行业专家及豫坡集团董事长张建设、总经理王清华、总工程师部胜勤等领导班子成员共同参会。会议围绕 9 月 8 日在豫坡老基生态文化园揭牌的河南省固态酿造工程技术研究中心和河南省酒业协会老基酒风格



●豫坡老基酒风格研究中心首次会议召开

研究中心的工作进行技术研究探讨。

熊玉亮会长对豫坡集团的发展给予了充分肯定，对豫坡集团“企、会、院、所”联合研究推动品质升级，打造品质豫坡的做法给予了高度赞扬。

张建设董事长强调了立足白酒发展“建百年老店、创百年品牌、树百年基业”的企业



●专家们考察、品评老基酒新鲜原酒

发展愿景，阐述了“无质不品、无品不企”的质量兴企理念，并代表豫坡集团表态全力投入精力、物力、人力、财力给予豫坡老基酒风格研究中心全方位的支持，努力拼搏把企业发展得更好，为豫坡酒的发展也为社会承担更大责任。

刘建利老师从香型细分研究、粮食品质

无标签散装酒是否合规？

■ 严海苑 唐智华 陈美娴 邓娜

客家酿酒是不少梅州市民的待客之物，也是大家送给外地亲朋的特产之一。然而，一些市民反映称，他们在市场上买散装酒时发现，装酒的容器质量参差不齐，有些散装酒并未标明生产日期、保质期以及厂名、厂址等相关信息，他们担心这些散装酒的质量问题，希望记者调查了解相关情况。

个别散装酒无标签

据梅州日报报道，“外地亲戚来梅旅游，我想买点散装酒给他当特产带回家，却发现一些散装酒竟是‘三无’产品。”家住广东省梅州市梅县区新县城的梁先生说，店家称酒是他们自家酿的，但酒是用已经撕掉标签的可乐瓶子装的，而且店家无法说出生产日期，他担心质量会有问题。

近日，记者在东厢市场的一家店铺看到，店内摆满了大小不一的酒瓮，销售各种各样的散装酒。每个酒瓮上除了标有名称和酒精度外，并无产品的其他相关信息。在楼下塘市街的几家销售散装酒的门店，记者发现不少散装酒直接盛装在已撕掉标签的矿泉水瓶、可乐瓶内，部分散装酒用撕掉标签的玻璃酒瓶盛装，仔细查看均未发现这些酒的生产日期和出厂地址标签。对于此类散装酒，多数商家均称是自家酿造的，个别说是从平远等地进货的。有店家表示，只要酿酒没碰到水，酿酒一般都是越久越“靓”，包括米酒也是如此。

在售散装酒须标注基本信息

针对散装酒的质量监管问题，记者向梅州市食品药品监督管理局相关工作人员了解情况。据介绍，按照《食品安全法》规定，销售者应在贮存位置 and 容器上标明散装酒名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等相关内容。同时，按照相关规定，经营者贮存和销售散装酒，使用的包装、容器等产品要符合卫生要求和食品用包装材料标准。

“平时会督促散装酒经营者依法落实进货查验和查验记录，要求散装酒零售经营者要建立进货台账，散装酒批发经营者要建立销售台账，做到产品流向清楚，质量安全可追溯。”针对个别散装酒销售单位安全意识低、卫生条件较差、经营不规范等情况，市食品药品监督管理局相关工作人员表示，梅州市各县(市、区)食品监管部门一直以来都将散装酒作为监管的重点品种，加强日常监督管理，依法处置发现的问题，进一步规范散装酒市场秩序。工作人员提醒，从事销售散装酒应当依法取得许可，并按照规定可范围依法经营。市民购买散装酒前，可先了解商家有无取得相关许可，并向商家了解产品的产地信息、生产日期、保质期等，最好到正规的商店、超市购买带有相关信息的产品，同时向店家索要并保留购货发票等票据，以便更好地维权。

深度调整：散白酒经销商的精耕之道

■ 小刘

散白酒职业的深度调整，对经销商集体的影响和触动应该说更为详细和直接：一方面是上游厂家的战略转轨和导向变化，需要经销商去主动习惯，散白酒从运营思路和办理方式上及时调整跟进；一方面是下游终端和顾客的需求演化，对经销商的商品结构、配送办理、售后服务等提出了新的诉求，需求进一步优化本身的多种才能。

从大趋势上说，散白酒本轮职业调整的直接成果，必然是职业会集度的大幅进步。先是商品、品牌会集度的进步，进而致使公司层面的优胜劣汰，商场份额向少数公司会集，优异品牌变成“稀缺”资本。映射到经销商环节，将会表现两极分化的“马太效应”，那些握有强势品牌资本的商家将越来越强、越来越大，朝着公司化、规模化的方向开展，而弱势商家要么转型，要么被边缘化。所以，散白酒对优异品牌资本的占有才能，将决议经销商将来能走多远。

散白酒经销商作为推广价值链的中间环节，有其不行代替的共同价值，散白酒不论途径怎样扁平化，不论新兴途径业态怎样开展，这个集体的效果只会加强，不会削弱。对经销商来说，转型或者晋级，最底子的，仍是要进步本身价值、发育核才能、刻画不行代替性。什么叫不行代替性？即是你能做厂家做不到的，他人做不好的事，在商场分工中，找到你专属的那块优势，扩大并做到极致。详细的转型途径，当然要结合经销商本身的才能沉淀和资本堆集，散白酒给自己一个明晰的定位，找到最合适的那条路。大体上说，在当前的酒业环



境下，以下三个方面的才能开展，将使经销商更具竞争力。

练好通路精耕的根本功

群众花费年代，散白酒的快消颜色会越来越浓，经销商要真正习惯惯卖牛奶、卖饮料一样卖酒，进一步精细化分销才能。不论职业怎样变，经销商承担的物流、财流、信息流根本功能不会变，不管你运营的是一个市、还是一个县，散白酒把终端精耕这项根本功练厚实，就有了生计的价值。笔者触摸过很多散白酒商家，生意做得很大，但是连一张像样的终端档案表都没有，业务员的拜访线路形同虚设，终端出售还停留在简略的送货收款上，等等。这里边没什么深奥理论可讲，却是实实在在的真功夫、硬功夫，关键是认识要到位、办理要刚性、要了解，你不是在为厂家做终端，而是在为自个运营地盘。

好原酒才能出好酒 邛崃原酒让美酒更美

■ 涂丽君

四川邛酒集团有限公司成立于 2015 年 6 月，是一家国有控股民营参股的混合所有制企业。集团总经理周志元对公司的定位是一个平台：一个宣传邛酒标准、提升邛酒知名度和美誉度的平台；一个整合邛酒资源、宣传集团旗下股东企业的平台。

今年 3 月，来自中国白酒原酒之乡的邛酒集团参加在成都新会展中心开幕的第 94 届糖酒会的主题是“邛崃原酒让美酒更美”。周志元说，邛崃有得天独厚的自然生态环境，邛崃酿酒工艺已传承两千多年，邛崃原酒是以优质的纯粮谷物为原料，经固态发酵、蒸馏、贮藏等酿造工艺，最终形成的无添加、纯天然的原始酒。好原酒才能出好酒，作为中国最大的白酒原酒基地，邛崃原酒有三分之二被省外白酒品牌消化。

对邛酒集团参加第 94 届糖酒会的目的，周志元表示是想让公众了解邛崃整治白酒产



行业秩序、振兴邛酒的决心和行动；让消费者、客商重新认识邛酒，让更多的人认可邛酒，借此逐步打响邛酒品牌，推动邛崃产业做大做强。周志元表示，“我们参展不着眼于销售，不以销售为目的。”

邛酒集团的发展规划，周志元概括为四步：从传统的成品酒、原酒起步，逐步推出金融酒，最后要设立原酒产业发展基金，扶持整个邛酒产业的发展。目前各项工作都在稳步推进。在金融酒方面，2015 年 12 月，邛酒集团携手广东粤科众筹股权交易股份有限公司，推出了首款兼具产品属性和金融属性的

“邛酒互联网金融项目”，该项目以两款分别酿制于 2010 年、2012 年的原浆酒进行众筹融资，这是邛酒集团推进传统白酒产业与互联网深度融合的一次尝试。两款原浆酒既可消费，又可投资，还可以回购。消费者如有需要，邛酒集团可按需为之定制个性化白酒，并免费提供三年专业仓储。在设立原酒产业发展基金方面，根据邛崃与四川发展集团签订的战略合作协议，四川发展集团将拿出 15 亿-20 亿元设立专项基金，用于原酒的收储、监管、品牌打造与推广。

周志元给邛酒集团的未来描绘了这样的愿景：发挥邛酒集团的平台作用，与四川发展集团开展深度合作，慢慢往实体化方向转化；打造产区品牌，建立产区标准，推出具有邛崃地域特色、能代表邛酒的知名品牌，以之引领邛酒产业整体发展；不断提高邛酒的市场占有额，促进资产证券化，吸引业内、业外投资，最终在资本市场成功上市。“这条路很长很难，但无论怎样也要坚决往前走。”周志元说。

酿造工艺 | Vinification

本文简单把酒类酿造的新型工艺给大家做了个小小的剖析，了解了酒类工艺在传统的基础上的不断更新和进步。

苏爱东 浅析白酒工艺创新之串蒸

■ 千龙

科技发展，日新月异。随着时代发展的进步，一种传统而又古老的工艺——酿酒，也以崭新的姿态步入了人们的视野。传统的酿酒，要经过选料、浸泡、初蒸、焖粮、复蒸、拌曲、装箱配菌、配糟等一系列复杂的工艺，而且其结果也不尽理想。由于工艺，设备的限制，是白酒酿造的产量和质量都得不到提高，成为了白酒酿造业的一大难题。唐三镜酒械高级技术工程师苏爱东老师，从事酿酒技术研发近十载，为大家揭秘白酒酿造技术的最新技术——串蒸工艺。

其实，酿酒的工艺非常简单，只是两个步骤——发酵和蒸馏。而常见的发酵方式有熟料固态发酵法，熟料液态发酵法，生料液态发酵法。还有少见的半固态发酵法。固态发酵方式在中国有几千年的历史了，是传统工艺中运用最普遍的。但是固态发酵方式劳动强度大、劳动成本高、辅料耗量大、出酒率低等缺点，而液态发酵方式具有简单操作、劳动生产率高、淀粉出酒率高、原料适用性强、改善劳动环境、辅料用量少等特点。而每种酒由于制作工艺的差别，酒的口感和风味也不一样，每个人品酒的标准不一样，有的人喜欢液态的醇，也有人喜欢固态的香。由于液态酿酒的优势，液态法酿酒是白酒发展的方向。采用液态发酵方法代替传统的固态发酵方式，是一项重大的技术改革，也是国家列为重点的科研项目。据不完全统计，目前采用液态发酵法生产的白酒占全国白酒总产量的 60%以上。

一、固态法酿酒

固态法酿酒所用的原料有大米、玉米、小麦、高粱及谷类粮食等，大多以纯种培养的菌种(散曲、浓缩甜酒曲、大曲，麸曲，糠曲等)为糖化及酒化过程中的发酵剂，其生产工艺是在箱内固态培菌糖化后，再配糟入池进行固态发酵、固态蒸馏的工艺流程，是以整粒的粮食为原料，以固态形式贯穿蒸煮，培菌，糖化，发酵，蒸馏的整个过程。一般这种方法在云、贵，川，鄂和湘赣地区的传统酿酒中经常使用。其工艺流程如下：

选料→浸泡→初蒸→焖粮→复蒸→摊粮→拌曲→装箱培菌→配糟→装桶发酵→蒸馏→成品酒

固态法酿酒要经过 10 道以上的工序，2 次的蒸煮，燃料成本高，劳动强度大，淀粉出酒率低，但是固态法做出的酒风味较为饱满。

二、液态法酿酒

所谓的液态酿酒法是以液态发酵为基础，经过不同的蒸馏方式所生产出来的白酒。一般人狭义的认识为粮食的糖化、酒化的过程都是在液态情况下所生产的，这就是全液态法。其实液态法酿酒不仅仅只是如此，它还包括固液串香蒸馏法，固液混合勾调法以及大型酒厂所常用的酒类技术勾调法。这些技术都是属于液态法的酿酒。液态法酿酒在很大程度上防止了淀粉的流失，从而使出酒率得到提高，工艺操作简单，劳动强度少等多种优势。

酒类技术的不断进步，如何将白酒的品质和质量相结合成了大多数酒类技术研发者一直在研究和探讨的课题，经过无数人不断的研究和开发，终于在酒类原有的技术上，把固态法和液态法结合起来——固液串香蒸馏法，解决了酒的质量和产量的难题。

固液串香蒸馏法也称串蒸工艺，串蒸工艺就是用液态发酵的酒醅或基酒放入串蒸锅，再将固态香醅或特色物质装入串蒸器，然后蒸馏，使酒蒸气通过香醅而将香醅中的香味成分带入酒中，以增加白酒香味的新型白酒生产方法。这种方式大大的降低了生产的成本，提高了白酒的产量，而且使白酒的口感与风味具有多元化等特点。开创了白酒酿造的新纪元。

今天在这里就以中小型酒厂常用的酒醅串香蒸馏法为例，一般要用来串蒸的设备，蒸煮锅里会有一个串蒸器，专门用来放置熟料固态发酵的香醅。而蒸煮锅里则是放入液态发酵的酒醅，因为液态发酵的酒醅方便操作，且产量比较理想。串蒸比例一般是(香醅:液态酒醅)1:10。再开始开火蒸馏，由于有固态香醅作为填充层，在蒸馏很长时间内酒液的度数在 72 度左右，而酒蒸汽的温度在 80-90 摄氏度之间，因此决定酒的口感与风味的微量元素相对稳定，保持了白酒原有的特性和风味，同时也保证了液态法白酒的产量。

四川百年苏公老酒坊 全国招商

提供：

原生态清香、浓香、酱香白酒和养生酒、水果酒及贴牌代工业务。



财富热线：**4008842899**
加盟专线：**15881033359**