

2024年11月8日 星期五 编辑 马允安 版式 赵恒 秦文 校对 李红岩 组版 王翠翠 新闻报料:3909990

河南云台山酒:

倚香新典范 醉美云台山

河南云台山酒有限公司历程

河南云台山酒有限公司创立于1958年,原厂址在河南省新乡市获嘉县,初期是集体企业,在1996年改制为私营,产品销往北京、天津、内蒙古等地,于2003年注册云台山酒商标。该公司为扩大云台山酒品牌和产能,2017年搬迁至云台山脚下——河南省焦作市修武县,投资2亿元,建成年产3000吨原酒的新厂区。

云台山酒 生产工艺

云台山酒完全采用大曲清香生产工艺,按照“清蒸二次清、地缸、固态分离发酵法”工艺严格操作,具体生产工艺如下:

1.地缸发酵,清蒸二次。先将酒醅的原料高粱进行清蒸处理,将蒸煮后的高粱拌曲后放入地缸发酵,两次发酵、两次蒸馏,生产过程始终突出“清”字,使生产出的原酒具有清香、纯净的特点。

2.分级贮存,二次组合。酿酒师在蒸馏酒时进行分段截酒,看花接酒,分级入库,各级原酒放入陶坛,分级贮存,贮存一年后的基础原酒,分类合并入大罐贮存,在大罐内进行二次组合,使酒中的醇、酸、酯等成分达到新的平衡,经过长时间的存放,使酒质更加稳定,口感达到统一。

3.融合原酒,精心勾调。一年四季由于气候、环境、微生物体系的不同,不同季节生产酒的质量特性是不同的,这就需要不同年份、不同季节、不同班组、不同级别的原酒进行相互融合,达到协调平衡,使其品质达到相对统一。云台山酒在勾调时,经过常规检验、气相色谱检验、专家感官品评三道关,使不同酒中的微量成分相互补充,使其配比达到最佳微量成分配比,从而成品酒的“色、香、味、格”达到完美统一。

云台山酒 三藏境界

1.藏于心。纯粹匠心打造,云台山酒匠心精神,把发酵与储藏时间加长,舍得时间投入,让时间把酒变得更丰富,以千锤百炼成就一瓶好酒。

2.藏于器。陶坛小缸储存,通过使用纯手工、多优质元素的天然矿土及辅料精心打造、成就会呼吸的陶坛,使之存放的酒体老熟更好,挥发醛类物质。

3.藏于境。原纯生态环境酿造,生态境界,与山水为伴,与自然对话,云台山酒有限公司坐落在有着“世界AAAAA级地质公园”“千年古县”“长寿之乡”之称的修武县。

云台山酒 5A品质工艺

1.A级原粮,核心产地,严标选粮。以优质的红高粱、豌豆、大麦为原料制曲,精选原料粒粒饱满,好原料塑酒之丰满骨肉。选用高粱专家精心培育的专用品种“红粮一号”经绿色生态循环产业链统一栽培管理,产出的高粱淀粉和蛋白等大分子物质种类协调丰富,使得云台山酒的品质极优且长期稳定。

2.A级泉水,大山水系,纯净山泉。云台山AAAAA级生态景区,泉水得天独厚,生态纯净,富含矿物元素,成酒之优

良血统。云台山酒酿造用水取自云台山地下840米深层熔岩孔隙矿泉水,历经千万年层层过滤,富含多种有益矿物质,水质清冽甘甜无杂质、无污染,无须处理可直接饮用、生产,是可直接用于酿造的“健康水”。

3.A级发酵,古法手工,地缸发酵。沿用传统手工地缸发酵,采用人工实时调控的方式来满足高度灵活性和精准性。地缸发酵又被称为“会呼吸”的地缸,采用富含多种微量元素的陶器小缸精酿,坚持粮、土分离的“贵族”发酵方式,使酒醅与外界土壤、空气完全隔绝,为云台山酒提供了更纯净、更本真的微生物发酵环境。

4.A级技术,智能冷冻,科学过滤。采用先进的白酒冷冻过滤设备: -15℃智能冷冻过滤,让云台山酒更醇厚净爽。-15℃低温过滤,彻底解决了白酒的失光、浑浊、沉淀等问题发生,使酒体变得晶莹剔透。同时,通过冷冻过滤的白酒,减少加水降低酒度后香气的损失,从而提高成品酒的质量,突出产品清、静、爽特点。

5.A级酒窖,恒温恒湿,乐窖陶坛。土陶坛原酒恒温恒湿贮存,模拟山水间自然形态,使酒体活态化、醇化,酒香逐渐丰满。在这种贮存状态下,酒的陈酿老熟过程缓慢、均匀,原酒通过酒坛的呼吸作用,一些杂质和有害物质被释放排出,经过长时间的活态化、恒温恒湿贮存后,酒体更加细腻、丰满、醇厚。

广告

河南云台山酒有限公司

地址:修武县云台大道与云翔路交叉口西500米路北 电话:(0391)7131199