

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