齐鲁晚报

2012.1.10 星期二
农历辛卯年十二月十七

齐鲁读者热线:96706 www.qlwb.com.cn 第8647期

中韩首脑会谈:
维护半岛和平符合各方利益
A04 重点

教育部:
高校需年内启动章程制定工作
A16 中国

铁道部:农民工返乡可首选电话订票

A06 重点

千里走春运 南下篇

本报记者跨越七省
坐客车从济南赴三亚
穿行六千里 客车海上走
A08、A09 走基层

文体

虚报票房 将被亮红黄牌
A22 文娱

滕卡特不满 球员脂肪超标
A27 体育

太平洋保险 CPIC
啥方便! 在哪都能赔
太平洋电话车险 1010 8888
异地出险全国通赔

要闻

青岛120热线10年未扩容
A13 山东

出水!千吨级沉船被捞出
A04 重点

大喜!白血病病友成婚
A05 重点

编辑:王 健
美编:宫照阳
组版:秦 川

绿灯行天下 天下绿灯行
绿灯行电缆
检测如不合格 货值双倍赔偿
宁可不卖 绝不欺诈

鲁花 鲁花5S压榨专家 滴滴鲁花 香飘万家

鲁花花生油 5S 纯物理压榨，非化学浸出，富含油酸、维生素 E，不含胆固醇，不含黄曲霉素。

健康中国年
滴滴鲁花香

走亲访友、发福利，选健康鲁花压榨油！

山东鲁花集团团购热线 济南 0531-88516533 临沂 0539-8291537 淄博 0533-2868649 潍坊 0536-8882603 烟台 0535-6610441 青岛 0532-85878283
莱阳 0535-7227486 威海 0631-5306018 菏泽 0530-5561318 德州 0534-2105655 东营 0546-7785855 泰安 0538-6133518 聊城 13963501786 济宁 0537-3295678

五粮液 荣誉出品

招商电话:0531-88917658

【真正窖藏十年的精酿酱酒 | 问世即获殊荣的“名门闺秀” | 五粮液集团对高雅消费的又一杰出奉献】

揭秘永福酱酒背后的秘密

经五粮液数百名酿酒专家十年卧薪尝胆，精心酿造，中国浓香型白酒第一品牌“五粮液”隆重推出了凝结人类酿酒智慧和技艺的高端酱香型白酒—永福酱酒，在由中国酿酒工业协会主办的六年一度评选中，一举夺得“中国白酒技术创新典范产品”称号！一扫有关宜宾是否适宜酿造酱酒的疑虑，再次让业界聚焦酒都宜宾以及五粮液“永福酱酒”项目团队。现在我们就一一揭开这秘密背后的事实及关键数据：

北纬27°50′-29°16′ — 好生态
千百年的中国白酒酿造历程无数次地证明，酿造优质白酒需要独特的地理和其他条件，宜宾五粮液位于北纬27°50′-29°16′,正处于众所瞩目的神秘的北纬30度地带。大量资料显示，该纬度是地球上最适合酿造优质纯正蒸馏酒的生态区，而五粮液产地也由此堪称是一片“被酒神亲吻过的土地”。

湿度81-85% — 好菌群
宜宾具有雨热同季特点，其一，雨量充沛：全年平均降雨量高达1200毫米；其二，日照时间少：年平均日照950-1180小时（是全国地级市日照时间最少的地区，据传“蜀犬吠日”的成语典故就出自此地）；其三，湿度大：年平均相对湿度81-85%；其四，温度适中：年平均气温15℃-18.3℃（是最适宜微生物生长繁殖最佳温度）。

6类土 — 出好粮
宜宾特有的水稻土、新积土、紫色土等六大类优质土壤，特别适合宜宾特产—糯高粱的生长，糯高粱粒大皮薄，支链淀粉含量高达90%以上，是酿造酱酒的上等原料。酿造“永福酱酒”精选的糯高粱杂质少，无霉变，每一粒酿酒原料均经过层层把关，并采用统一蒸粮（全国唯一做法），统一入池的方法，所以成就了永福酱酒高贵品质及幽雅细腻、绵润醇厚的固有风格特点。

65℃发酵曲 — 香更浓
在宜宾特有的气候条件下，五粮液永福酱酒项目团队更是汇聚了数百位酿酒和制曲专家精妙绝伦的纯熟技艺，采用在整个大曲发酵过程中优选环境中微生物种类，使得更多有益微生物充分发挥各自应有的作用，并且潜心研究“高温曲”生产技术，将制曲工艺发挥到极致，在“高温曲块”外观形状上，突破其它酱酒生产传统使用“平板曲”的一贯做法，采用“包包曲”块。这种独特的技艺，可以增大微生物接触面，有利于更多有益微生物生长繁殖和作用，保证发酵过程温度高达65℃，其“曲中心”发酵温度甚至高达近70度，从而在整个大曲发酵过程中，环境微生物种类得以优选，最后形成以耐高温产香的微生物体系，使得永福酱酒的香味更加的醇和、饱满、绵厚、怡畅。

1年生产期 — 更珍贵
永福酱酒基酒生产周期一般都在一年以上，须二次投料、九次蒸馏、八次发酵、七次取酒，至少历经春、夏、秋、冬一年时间。而且在酱酒生产过程中，一般投用曲量比其他香型白酒生产投用曲量要大得多。经过在窖池里面发酵，蒸馏取酒，形成基酒后，还需要经过长时间的贮存，通过酸、水、醇、酯、醛的氧化、缩合、缔合等一系列的生化反应，使得酒体更加稳定，更加醇香、醇和、醇正。这种生产周期长的工艺尽管使得生产成本大幅度增加，但也是“永福酱酒”如此珍稀的原因。

10年真藏 — 更享受
研究证实，宜宾的地理位置尤其适宜酿酒和存放酒，在宜宾这种环境和气候条件下，贮存不仅可以趋利避害，而且能够使得酒体更加醇香、味美，而“永福酱酒”在坐拥天时、地利的前提下，更是精益求精：其它酱香型白酒一般经过两到三年的贮存期即可，但是，“永福酱酒”自2000年投入生产后，并没有急于上市，而是秉承了五粮液对于高品质的一贯追求以及对于消费者的虔敬，将酱酒贮存了整整十年，做足了年份，这在如今急功近利的白酒市场上是十分罕见的。十年精心贮存的酒体，让每一滴都成为一种稀有的享受。

技术创新典范 — 更荣耀
近日，中国酿酒工业协会对技术创新典范白酒产品进行表彰，五粮液公司历经十年酝酿推出的“永福酱酒”以94.9的最高分排名第一，获得“中国白酒技术创新典范产品”称号。
2011年6月，全国白酒评酒委员会对符合技术创新典范的47款白酒产品进行了感官品尝。承载市场诸多期待的“永福酱酒”获得专家的一致好评，被认定为“清亮透明微黄、酱香突出、绵长、优雅、醇厚、回味长、协调、个性突出、空杯留香”，且具有“统一泡粮，统一蒸粮；包包高温大曲；10年贮存”等三大创新工艺特点。

承载着五粮液人不懈努力和最新期望，又有着无数个硬性数据支撑的“永福酱酒”正蓄势待发，在与众多读者分享“永福酱酒”的秘密之余，更期待更多的消费者能品味“永福酱酒”这一酱香型白酒新贵中的新口感、新时尚、新流派；相信假以时日，永福酱酒定会成为酱酒品鉴者的上上之选。