

山东白酒质检实现新突破,“鲁酒振兴”又多了一项技术支撑

解读山东省特种香型白酒产品质量监督检验中心

漫步中国白酒名城高青,让人感受到的不仅是风景宜人、空气爽朗,酿酒古城的文化底蕴更是让人陶醉其中,而今,散发浓郁酒香的古城高青再次被齐鲁大地所瞩目,山东省第一家省级法定白酒质检中心在此落成,从此终结了山东省内无权威白酒质检中心的历史。

三年前,山东省特种香型白酒产品质量监督检验中心奠基仪式在一片欢庆气氛中在国井集团所在地、酒祖仪狄故里、白酒名城高青举行。经历了工作人员悉心建设、硬件不断完善后,2012年10月,计量认证和实验室评审专家评审组在详细听取汇报、现场考察、查看体系文件及专业六十余个检测项目的技术能力后,一致认为山东省白酒产品质量监督检验中心已按要求制定实施了体系文件,能够适应实验室工作类型和工作量的要求,顺利通过了监督评审。自此,山东省第一家

省级法定权威的白酒质检中心正式落成高青。

该中心的建成,将承担起全省白酒产品的质量监督检查工作,打造全省特种香型专利技术和质检标准交流平台,吸引各类学者和专家来举办不同层次的学术交流活动,为鲁酒在全国白酒行业内的崛起提供了质检和技术支持,对提升鲁酒的产品质量和质检水平、打造高端鲁酒芝麻香品牌、全面实现“鲁酒振兴”具有里程碑的意义。

记者了解到,该中心由山东省质量技术监督局审

批、高青县质量技术监督局负责筹建。该中心依托区域内国井集团的白酒产业优势,是黄河三角洲高效生态经济区重点建设项目,共建有五层白酒与农副产品及食品质量检测实验室和两个分别容纳260人和60人的学术报告厅,建筑面积5000m²,白酒与农副产品及食品质量检测实验室主体建筑为全玻璃钢结构,以酒器为设计元素,庄严大气,极富现代气息,同时中心按照国内先进实验室标准化要求建设,各类检测检验设备齐全,配备有美国安捷伦气相色谱、气质联用仪、微波消解仪、可见分光光度计、原子荧光分光光度计、液相色谱仪等高端专业检测仪器。该中心联合国井集团还设立了博士后科研工作站和院士工作站。



近年来,山东省淄博市以国井扳倒井为代表的产业在全国占有了举足轻重的地位,山东省特种香型白酒产品质量监督检验中心的落成使用,标志着山东省食品质量安全实验室建设实现了新的突破,为促进产业结构调

整和经济转型升级,拉长食品和农副产品深加工产业链,建立高端“检、学、研”技术高地,辐射黄三角生态区,推进山东白酒产业更好更快发展作出积极贡献。

(本刊记者 于成功)

中国酒业奥斯卡评选进行中,酒类品牌企业和营销企业现在开始报名

中国酒业公众大奖山东区评选正式启动

群雄逐鹿寒风劲,严冬煮酒论英雄。寒冬才最能考验企业实力,在最恶劣的大环境下,在同行业竞争最激烈之时能生存好的企业才能在来年春天绽放的更绚烂。中国白酒行业的寒冬还要持续多久?经历大环境考验的酒企能否坚持到下一个“黄金十年”?在白酒行业的整体困境下,谁能更迅速、更准确地洞察消费者的偏好,谁就能更好的适应大环境,在下一个“黄金时期”发展强盛。为此,中国主流媒体酒业联盟特设立中国酒业公众大奖,调查消费者偏好、增加白酒品牌影响力。

本记 李克新 孟萌

中国酒业公众大奖山东区评选即将于11月中旬拉开序幕。中国公众大奖由中国主流媒体联盟设立,由公众评选产生,是中国酒类行业最高级别、最具商业价值、最有影响力的活动之一,被誉为中国酒业的晴雨表,有“中国酒业的奥斯卡”之称。山东分赛区的评选由山东省轻工业协会、山东省糖酒副食品商业协会、齐鲁晚报联合主办,由山东省白酒品牌推广委员会

承办,是针对在山东区域销售的白酒进行的调查、评选活动。

据悉,中国主流媒体酒业联盟由齐鲁晚报、南方都市报、大河报、潇湘晨报、钱江晚报、楚天都市报等全国20家省会城市第一媒体组成,汇集20多省的消费者信息和调查资料,经过企业报名、读者问卷调查、网友投票、专家评审等环节,最终中国酒业公众大奖将在山东赛区评选出年度领军企业、年度最具影响力企业家、年度风云人物、年度最具影响力酿酒大师、最具影

响力营销人物、年度最具影响力航天事业人物、年度最具影响力事件营销、年度事件营销优秀个人、最受关注的商务用酒、最受关注的婚庆用酒、最受关注的家庭用酒、年度最佳营销创新奖、年度最受欢迎喜庆用酒、年度最受欢迎团圆酒、年度最具竞争力企业、年度成长明星企业、年度最受欢迎红酒等一系列奖项。

酒业公众大奖评选建立在科学的评选价值体系上——以读者问卷数据调查为手段,以消费者的真实意见为依托,发掘年度最受消费者喜欢的酒类品牌,反应行业发展动向,树立品牌企业标杆,引导最新消费潮流,促进酒业长远发展。山东省十余家酒企将参加此次大奖的评选活动,评选的最终结果将会在齐鲁晚报上公布。

没有经历过寒冬,就不知道春日太阳的温暖。调整对有些酒企而言却不失是一次发展契机,

在同行业竞争最激烈之时,那些顺应市场要求、早早谋划布局的企业,迅速洞察消费者偏好,利用有利时机和自身强大肌体,大胆地调整产品和产业结构,快速淘汰落后生产率,最有效地利用企业当下资源。同时,利用兼并收购等手段进行资本整合,花较小的代价在短时期内迅速实现做大做强。特别是为了适应市场而进行的管理上精益求精的强化措施,为下一个经济周期腾飞做好了充足的准备,他们虽然没有那些时刻处于警醒状态的企业洒脱,但他们肯定会在下一个春天里争奇斗艳。中国酒业公众大奖在酒企最困难、消费者最迷茫的时候把消费者的偏好反映给企业,把企业的品牌树立到消费者心目中,为白酒顺利度过严冬、迎来冰雪消融献上力所能及的温暖。

中国酒业公众大奖山东区咨询电话:0531-85196722

附件 中国主流媒体酒业联盟成员单位(排名不分先后)

- 齐鲁晚报(山东)
- 楚天都市报(湖北)
- 南方都市报(广东)
- 北京晚报
- 成都商报
- 新闻晚报(上海)
- 每日新报(天津)
- 钱江晚报(杭州)
- 大河报(河南)
- 燕赵都市报(河北)
- 新安晚报(安徽)
- 江南都市报(江西)
- 重庆商报
- 贵州都市报
- 潇湘晨报(湖南)
- 春城晚报(云南)
- 扬子晚报(江苏)
- 辽沈晚报(辽宁)
- 海峡都市报(福建)
- 华商报(陕西)

“泰山特曲畅销浙江20周年” 庆典活动在杭州举行

2013年,是泰山特曲进入浙江市场第20年,同时也是浙江总代理商——浙江新友控股有限公司成立20周年。为纪念这一历史时刻,承前启后,再创辉煌,泰山酒业与浙江新友分别针对公司内部、经销商队伍和市场渠道策划了一系列庆祝活动。

10月28日,杭州浙江宾馆,泰山特曲畅销浙江20周年暨浙江新友控股有限公司创建20周年庆典活动在这里隆重举行。浙江新友的合作伙伴、杭州本部全体员工以及旗下分公司代表二百余人共聚一堂,共同见证了这一伟大时刻。泰山酒业集团董事长马西元亲临杭州出席了本次会议。

马西元在致辞中高度评价了泰山酒业和新友控股20年来的兄弟情,对新友未来发展寄予了厚望。他说,新友发展的20年,也是泰山酒扎根西湖畔的20年。20年来,在厂商双方的共同努力下,泰山特曲驰骋浙江大地,创造

了一个又一个传奇,从此,业内出现了一个新的名词,这就是“泰山现象”。20年,我们从厂商变成朋友,从朋友变成兄弟,尤其是五岳独尊公司和黑谷酒公司的共同组建,使泰山酒业和浙江新友从利益共同体上升为命运共同体。可以说,浙江新友的发展对于泰山酒业近20年的健康发展功不可没,息息相关。

在肯定成绩的同时,马董事长也分析了当前市场发展遇到的问题,希望新友直面困难,分析原因,坚定信心,及时调整。他坚信,有新友这个优秀、团结、坚强的团队,有厂商之间的密切、深度合作,有“泰山”这个广受认可的品牌和20年打下的坚实基础,新友控股一定能够创造新的辉煌,泰山传奇也一定能够在浙江延续下去。

为了表彰为新友发展做出突出贡献的优秀员工,庆典活动上还举行了隆重的颁奖仪式,分别对评选出的“创业英雄奖”、“创业贡献奖”、“朱鹮创业奖”、“特别先进奖”等先进个人进行了表彰奖励。

据了解,11月底,专门针对浙江各级经销商的庆典活动将如期举行;同时,在市场渠道上将推出大型促销活动,以回馈广大消费者对泰山酒的厚爱。



劲酒,健康品质从原酒开始

“水乃酒之魂”,没有得天独厚的环境所孕育出的生态好水,优质的原酒也就无从谈起。为保证酿造优质的小曲清香原酒做基酒,从1999年起,劲牌就踏上寻泉之路,历经十年,终于在位于湘鄂赣三省交界处的幕阜山脉选定七大泉源,建起4个原酒生态园。幕阜山脉植被繁茂、温度适宜,自然环境优越,适合微生物的繁殖、接种、生长,是酿酒的好地方。

据劲牌公司的水质技术人员介绍,幕阜山泉水质纯净,泉水清澈、甘甜,含有多种有益微量元素,特别是泉水中锶的含量达0.3 mg/L,堪称“酿酒的原酒水源”。

劲酒的原酒为自酿的清香型小曲白酒,选用东北上乘高粱和深山甘泉作为酿酒原料,采用小曲酒生产新工艺,使原酒品质和口感与浓香型白酒形成独特的差异化,不仅清香纯正、入口绵甜,而且风味独具一格。

家庭欢聚之时,好友聚会之间,来一瓶劲酒,品鉴一份天然优雅的独特酒香,分享一种健康团聚的亲情友情。

劲牌突破传统酿造工艺瓶颈,自主研发小曲酒酿造新工艺

一提到酿酒,多数人脑海中都会出现“光着膀子,挥着铁锹,热火朝天”的热闹场面。传统酿酒,从取水、制曲、入池发酵、蒸馏、陶缸存储,每一步都是通过酿酒师傅人力控制和把握,劳动强度大,一定程度上不能保证原酒品质的稳定性。

为了保证原酒的优良品质,10多年来,劲牌一边积极探索,一边组建专业团队研发酿酒新设备、新工艺。2011年,劲牌公司对原酒生产工艺进行了创新和变革,自主研发了全国领先水平的小曲酒酿造新工艺,并投资在风景秀美的阳新枫林镇建立了枫林酒厂。在枫林酒厂的酿酒车间,原酒的生产过程全面采用了小曲酒新工艺,突破了传统白酒酿造工艺生产效率低

下,能源消耗巨大,酒质不稳定的局限,整个生产工艺中的蒸粮、糖化、培菌、发酵、蒸馏过程,实现了全面机械化,所有物料全程不沾地,并且生产效率增长了3倍以上,原来4人干的事现在1个人就能完成,女工也可以进车间控制生产了。

劲牌的新工艺革命突破了酿酒工艺必须用人控制的瓶颈,实现了全机械化,不仅解决了传统工艺存在的高能耗、低产出、污染严重的问题,也把工人从繁重的劳动中解放出来了。更为重要的是,立体化的酿酒车间,通过信息化数字操控实现了白酒酿造的机械化、自动化和数字化,避免了人为因素对产品质量的影响,进一步提高了原酒品质,保证了劲酒品质的稳定性。

如果你是个爱酒之人,并有幸到劲牌的枫林酒厂参观,不妨卷起衣袖,拿起酒瓢,来一碗清香的原浆酒,细细的品味这来自自然生态的原酒,那感觉自是非同一般!

劲酒倡导“健康饮酒”,少喝一点,为健康

随着人们生活水平和消费能力的提升,酒已经成为人们日常生活的一部分。然而,“感情深,一口闷”、“宁伤身体,不伤感情”等观念却使不健康的饮酒方式在生活中较为普遍,对消费者的健康造成了不良影响。

基于对酒类消费者负责的态度和强烈的社会责任感,劲酒多年来始终致力于倡导健康饮酒理念,传播健康饮酒知识,以“提高消费者身体素质和生活品质”为企业使命,劲牌公司二十余年坚持传播“健康饮酒”理念,实践了一个企业的社会责任。

