

# 蒸酒

文/图 本报记者 黄广华

## 新厂区 百年窖

“千年老窖出好酒”，这是酿酒业的行话。

酿酒人都知道，驯化成熟的老窖泥，在酿酒环节起到的重要作用，是任何现代科技所不能替代的。

现在的金钢山酒业有限公司，虽然是2011年落成投产的新厂区，但新厂区内却有“百年老窖”这一最核心的秘密武器。

金钢山酒业有限公司副总经理戚元民介绍，在窖池搬迁扩建过程中，先将新厂区酿酒车间发酵池建设区全部开挖，采用业内公认的最适合建造窖池的粘性膨润土，用大曲粉、活性菌及相应配比的营养成分混匀，扎实地基，以“干打垒”的传统方法整体建造全部窖池，然后再将原厂区窖壁上已使用百年的老窖泥全部迁移铺挂到新窖壁上，同时运用“万年续糟”工艺，进一步提高窖泥中发酵功能菌群的数量和质量，实现了“新厂区、老窖池”。

公司还运用微生物的营养学和微生态环境等技术，调节窖泥的成分，功能等，实现新窖池与老窖泥的有机结合。

“绵甜爽净香，还是那个味！”国内酿酒专家和消费者给出了一致好评。

## 酒香味 源车间

金钢山酒业有限公司周边经常弥漫着浓郁的酒香味，这酒香发源于酿造中心。

公司酿造中心的大车间南北长200余米，宽百米，中间装有8组大蒸笼似的蒸甬、滑梯似的凉槽机，两侧近2000个窖池呈田字型排列。

蒸酒是一个循环往复的过程。每个窖池容积10多

个立方，池内的酒糟共分5次装入蒸甬蒸甬，称为“老五甬”工艺。尽管使用了现代设备，但酿酒工艺的传统精华丝毫未变。工人先在原料仓库将高粱以及玉米、糯米、大米、小麦等按一定粉碎度磨碎，然后运到酿造车间，与蒸熟的稻壳按一定比例，与发酵好的酒糟混合均匀，缓慢均匀地装入蒸甬，同时开启蒸汽阀，待约30分钟蒸甬装满后，盖上甬盖继续蒸甬，不多时，原浆酒就从管道中缓缓流出了。

放完酒后，还需要继续蒸粮，将蒸好的酒糟送入凉槽机降温、加曲、加水，达到一定的温度后，再送入原窖池发酵，发酵大约60天后，就可以重复加粮，继续蒸酒了。

## 洞藏酒 老工艺

白酒在恒温恒湿、相对稳定的自然环境下贮存，是实现老熟的最佳选择，所以，山洞被酿酒企业首选为储酒佳境。

金钢山酒业有限公司位于唐王山下，唐王山西麓伸入厂区。此前当地工匠采石时，在这里挖了一个硕大的石塘，公司以这一石塘为基础，建成了一座面积达6000平方米、深约10米、可藏酒5000吨的山洞。

如今，金钢山酒业有限公司将生产的所有原酒，先在露天不锈钢罐体中存储一年，经四季温度变化的洗礼，充分吸收太阳之光华，然后再转入山洞的陶坛封装，达到动静结合，阴阳相辅。

金钢山酒业有限公司董事长王宪军介绍，“金钢山”传承了100多年的制酒工艺，金钢山人从酒的质量到检验都更加的精细、准确。100多年来，金钢山制酒人把酒作大做强，更把酒文化发扬光大，但始终不变的是金钢山人对酒品质的追求。



热气蒸腾的酿酒车间。



▲传统发酵窖池。



◀机械凉茬。

▶搅拌酒糟，粮醅混合。



严把粮糟温度。



粉碎高粱等原料。



观察酒花，量质摘酒。



品鉴原酒，进行分级。

