

莱州“工匠”的风力“印钞机”

53岁的袁维豪发明出一种风力提水机
能为企业节省大量开支,当地已有公司“尝鲜”

本报记者 王永军

提到风车,很多人会想到荷兰这个“风车之国”。不过,今天记者要给大家介绍一种莱州版本的风车:一座高11米的塔架上,安装着4轮风叶,只要风叶随风转动,下边的装置就会源源不断地流出水来。这个名叫风力提水机的风车外形上虽然没有荷兰风车那么美观,但环保经济,给蓄水灌溉带来了福音。

意想不到的,实用的风力提水机出自于53岁的莱州“工匠”袁维豪之手。在不到一年的时间里,精于机械加工的袁维豪将风车研制成功。目前,莱州一家盐业公司看好了它的节能环保,已安装使用。

瞅准莱州风能,研发风力提水机

18日下午,在原莱州工业缝纫机厂院内的一处老厂房里,记者见到了今年53岁的袁维豪。说起自己发明的这个风力提水机,老袁很是高兴。

“在农村,给庄稼和果园灌溉很重要。”袁维豪说,发明这个风力提水机,起初就是想更方便地灌溉。以前都是用抽水泵,通过电能实现灌溉,相应的,花费也有点多。

袁维豪说,莱州临近海滨,风能条件得天独厚,十分充足,一年有270多天都有风。

“如果能制作出一种机器,用风能抽水就好了!”去年冬天,老袁萌发了这样的想法。

老袁一直都是搞机械加工的,18岁就进入当时的莱州市工业缝纫机厂,一干就是20多年。后来虽然下岗了,但机械这块一直没撂下,现在一家机械公司当经理。有了想法后他就开始和工友们琢磨,光草图就画了千余张。今年6月份,图纸绘制成功,8月底,他制作的第一个风力提水机在当地的一家盐业公司安装成功。



▲图纸上的无数次修改,让袁维豪把每一个零件都记在心里。本报记者 吕奇 摄

盐田第一个“吃螃蟹”,省钱省大发了

看好了老袁的这款风力提水机,莱州诚源盐业有限公司成了第一个“吃螃蟹”的,安装了第一台风力提水机。

在莱州诚源盐业有限公司,记者亲眼看到了风力提水机工作的情况。一座高11米的塔架上,安装着4轮风叶,风叶不停地转着,提水泵把卤水从井内源源不断抽上来。

制盐是莱州诚源盐业有限公司的主要业务,所以就需要首先抽出卤水来。以前在所有的盐田内,都是通过电泵抽取。该公司

副总经理石峰说,原先一个盐田一天需要使用180多度电,现在有了这台机器,只要有风能,除了投入安装成本4.5万元,不再需要其他费用,能节省不少钱。

记者大致算了一下,工业用电一度在一元左右,一天就能省出180元,一个月就能节省5000多元,风力提水机安装9个月后,这个安装成本就可以节省出来了。

石峰表示,目前他们正在进行商讨,准备将风力提水机安装到100个盐田中。



▲在莱州诚源盐业有限公司,袁维豪的第一台风车已开始正常使用。本报记者 吕奇 摄

生态园也看中了这种节能环保设备

除了诚源盐化外,当地正在建设中的中昌生态园也看好了它的节能环保,购置的一台风力提水机正在安装中。

中昌集团田家旅游开发公司综合部部长董强介绍,对生态园来说,灌溉尤为重要。原本公司考虑通过电泵,但一个小时下来,几十度电就没了。除了花费外,这种方式和生态园的定位也不相符。生态园就是想营造一种与自然和谐的氛围,种植果树、茶园、蔬

菜等,用风能灌溉既经济又环保,还能形成一处景观。风力提水机就安装在4公里外的磷矿水库,向水库取水,通过管道传输到生态园最高海拔处的蓄水池。

看到生态园安装的风力提水机,袁维豪说,这其实就是他当时设计的初衷,只要有3、4级风就可以工作,根据风力大小,一个小时可以抽取10到30方水,生态园顶部的蓄水池能容纳1800方水。

专利申请已受理,正在进行审批

“专利申请在7月份的时候,已经被国家知识产权局受理了。”袁维豪说,7月14日,国家知识产权局发函受理了这项专利,目前还在等最终的结果。

袁维豪说,这台机器的安装成本并不是很高,一套不到5万元,一台机器灌溉10亩地一点问题都没有。

“希望越来越多的农民能够尝到它的甜头。”袁维豪说,安装后操作十分简单,灌溉很方便。风力提水机不用电,不用油,只用循环可利用的风能,扬程可达百米左右,风力越大,提水量越大,在沿海、盐田、平原等地可以广泛应用。

苹果白兰地物以珍稀方为贵

与友人小酌,他颇为神秘地说有私家珍藏的“白兰地”与我们分享。见实物,“苹果白兰地”,众人笑:“白兰地应为葡萄酒酿造,岂会是苹果?”友人急于辩解,而后,一场“苹果白兰地”认知之旅由此开始。

神秘的来客

“在国人的认知中,白兰地是一款以葡萄为原料的酒类,确实,葡萄酒制成的白兰地约占白兰地市场九成。”“但事实上,在白兰地品类中享誉世界的品类还有苹果白兰地。”

1553年,一个诺曼底人第一次蒸馏出苹果白兰地。16世纪以后,苹果白兰地在当地深受欢迎,但直至19世纪才获得了政府的正式承认。“与葡萄酒白兰地不同,苹果白兰地相对稀缺、珍贵,因此国人鲜见。”友人说。

斟上一小杯苹果白兰地,琥珀剔透,独特妙爽的口感四溢,原来苹果香如此美妙。没想到,这瓶标有“祥府庄园”字样苹果白兰地竟然产自山东烟台,隶属于吉斯集团旗下祥府酒业。在

座好友无不啧啧称奇。

与香醇近距离邂逅

翌日,与友人驱车直赴烟台牟平“祥府庄园”——苹果白兰地的真正发源地。很高兴,两位朋友能第一时间品尝到今年6月刚面市的“祥府庄园”苹果白兰地。

“其实,苹果白兰地自诞生至今已有几百年的历史,但因技术原因,苹果白兰地一直与国人无缘。烟台祥府酒业有限公司出于为国人争光的责任感,利用优越的地域条件,经过长达三年时间反复试验,终于功成。”

原来,“祥府庄园”苹果白兰地的制作严格采用烟台生长的十几种晚熟苹果,把不同甜度、酸度的苹果碾压成均匀的苹果泥后“休息”几个小时,再榨出果汁并在自然状态下发酵数月后变成苹果酒,然后按法国干邑白兰地的制作工艺和检验标准掐酒头截酒尾,取中馏成分,生产出苹果白兰地。

酒业巧创新,中华傲

“祥府庄园苹果白兰地不仅拥有独特美妙的口感,更具苹果的香型和

普通白兰地的保健作用,可帮助胃肠消化、驱寒暖身、化痰解毒、解热利尿,并能提高心血管的强度。”工作人员介绍说,“其采用法国利穆森区域的橡木做桶贮酒,一是因为橡木质地坚硬,抗浸泡、耐腐蚀;二是橡木坚中有韧,透气性好,有利于酒液呼吸;三是含有鞣酸,鞣酸是白兰地呈琥珀色的来源;四是橡木属于草香型木质,其中含有纤维素、木质素和木糖素,能克服白兰地的爆辣口味,并产生一种奇香,使酒体陈香、醇厚、和谐。”

如今,“祥府庄园”苹果白兰地的诞生,改写了只有法、美、意等发达国家才拥有的第二大品类白兰地,中国只有单一葡萄酒白兰地的历史。尤为重要的是,它作为发酵蒸馏酒,改变了消费者对白兰地“易上头、见风倒”的饮用误区,是一款真正碱性健康的佳酿。

吉斯集团烟台祥府酒业有限公司出品

地址:烟台市牟平区师范路426号
业务电话:0535-4237199