今日菏泽

我们就在您身边

齐鲁晚报 2016.12.12 星期一 读者热线:96706 广告热线:6330008

“还是纯粮酿造的原酒香啊！”

齐鲁晚报藏酒团第十次团购原酒活动在杨湖举办

文/李贺

“喝了那么多年酒,今天算是长了见识,此行真是收获颇丰。”11日上午,齐鲁晚报藏酒团第十次来到杨湖酒业团购原酒,在杨湖酒业酿酒车间听完酒厂工作人员讲解如何判断纯粮酒、酒精勾兑酒以及假酒辨别的方法后,读者徐先生感慨很多。

11日上午10时,藏酒团一行来到杨湖酒厂,首先来到生产车间参观。“原料往酒锅里放时,要求很严格,需要一层层地铺开,不能成团放,这样它就不能有效发酵,产量会降低。”杨湖酒业讲解员带领参观团来到第三车间时,指着正在操作的工人说,纯粮食酒酿造比例基本上是5:1。如何判断是否是纯粮酒有很多办法,比较简单的办法就是倒在手心里一滴酒,然后双手搓一搓,如果能闻到一股酒糟的味道,说明这是纯粮食酒;另外也可以当大家酒足饭饱之后,闻一闻酒杯,纯粮酒发挥较慢,还会有一种酒香味道,而其他酒的味道会挥发快,酒香味会很淡。

参观完生产车间后,藏酒团一行来到储酒间,储酒间分三层。最上层为高温储酒间,下面两层为恒温储酒间,储酒的过程为先高温,后恒温,每个储酒间之间都用专门的管道进行输送酒。参观团先来到最上层储酒间里面,眼前偌大的储藏室,摆放着几百个储酒罐,每个酒罐都有一个小牌,上面写着储酒日期。

大家亲身体验一下酿酒的整个过程,学习鉴别纯粮酒的方法……看到这种用传统方法酿制纯粮食酒的场面,让众多读者感到惊奇。“这原酒真带劲,香!”在杨湖酒厂的生产车间,大家在酒锅旁品尝刚刚酿出来的原酒,纷纷点赞。

据了解,现在市场上大部分的白酒并非纯粮食酒,这种酒对人体一定是有危害,长时间饮用非纯粮酒最易造成脑溢血、脑血栓等症状。“我们老年人喝酒更注重健康,纯粮酒有几百种微量成分,都有助于人体健康,对我们太合适了!”一位老人感叹到。

“我们不敢保证我们的产品是最好,但敢保证百分百为原生态纯粮白酒,绝不添加任何化学香精香料。”杨湖酒业董事长李宪德说,杨湖酒从原料、工艺、窖池、配料、贮存都不同于国内任何一家,结合了茅台酱香的堆积工艺,五粮液五粮配比的配料工艺,清香型汾酒的窖池工艺,引用高科技手段生产了自己独特的生香酵母。

参观结束后,藏酒团人员纷纷要求购买原酒进行存放。“我儿子今年读初二,买二十斤原酒存起来等孩子高考完喝状元酒,意义非同一般。”藏酒团一行的读者李先生说,通过参观车间、储酒间,对杨湖酒又有了新认识,酒的质量好,还能亲自来存,纪念意义不一般。记者了解到,现场读者进行存酒的有满月酒、成年酒、状元酒、大寿酒等,好不热闹。

今日C01—C04版 组版:皇甫海丽

齐鲁晚报

岁月变幻，风雨共担

我们就在您身边

欢迎订阅2017年齐鲁晚报 全年定价216元

菏泽市邮政公司订报热线：

牡丹区 0530-5199089 菏泽城区邮政投递部 0530-5665662

菏泽城区东关投递部 0530-5665660 菏泽城区文化投递部 15753087007

曹县 0530-3211639 定陶 0530-2212885 成武 0530-3138017 单县 0530-4657335

巨野 0530-8010808 郓城 0530-6522882 鄄城 0530-2425490 东明 0530-3135687