

讲普通话、不经乘客同意不能招揽他人同乘……

公交、出租司机有了“新杠杠”

B03 城事

枣庄26家实验室 可初筛艾滋病



12月1日是第25个“世界艾滋病日”，主题是“行动起来，向‘零’艾滋迈进”。27日，记者从枣庄市疾病预防控制中心了解到，枣庄从1993年开展艾滋病疫情监测工作，截至目前枣庄市共有26家HIV初筛实验室可以对艾滋病进行检测。

B02 主打

今日看点

回迁的房子
咋交暖气安装费?

B06 聚焦

滕州第三批廉租房
今起开始申请

B07 滕州新闻

单身男女
抢搭相亲末班车

B08 民生

今日B01-B08版

编辑:李婷婷 组版/美编:王娜

口感醇厚甘美 品质卓然出众

——参观帝豪酒厂感言

早就听说帝豪酒是咱枣庄的“五粮液”，俗话说，百闻不如一见，今天，有幸单位组织去参观帝豪酒厂，我特地去看了一番。

早上八点半，大巴车从单位行驶了大概20分钟的时间到达帝豪酒厂，下了车，有专业的酒厂导游带领大家参观，边走边听导游介绍：“山东帝豪酒业有限公司位于枣庄市经济开发区南部，它的前身是枣庄市酿酒总厂，始建于1963年。为扩大酒业的发展，公司于2004年3月16日迁址于枣庄市经济开发区，占地面积97亩，地理位置优越，地下水资源丰富。已建有大曲一、二车间，包装一、二、三车间，配酒车间，地下酒库，地下酒窖，制曲房等。”

走到大曲一、二车间，我看到酿酒的原料有：高粱、玉米、大米、大麦、小麦、稻壳、酒。工作人员介绍说大曲一、二车间建筑面积二万平方米，建窖池2000个，十二个甑锅六班生产，年产原酒5000吨。“我听周围爱喝酒的朋友说，帝豪酒是五粮酿造的，今儿算是看了个明白，记得《黄帝内经》上讲道：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补养精气”。帝豪酒的五种粮食配方，体现了中国源远流长的传统养生文化。

“粮食如何发酵成酒呢？”带着

这样的疑惑我继续参观，工作人员边走边讲解道：“先把这些原料拌好，帝豪选择了小型窖池发酵，由于窖池容量相对小，因此酒醅的发酵更加充分、更加均匀，使酒醅在发酵过程中生成更多、更优质的香味物质，从而使酒的口感更为醇厚甘美，其品质卓然出众。2000多个小型发酵池是微生物的世界，发酵池的个数是枣庄之最，在全省也是屈指可数。降温、泼浆是一道重要工序。拌料时掺入大曲粉，入池发酵，90天后，取出发酵好的材料再放进甑锅，加热所得蒸汽经冷凝器可蒸馏成原酒，再把原酒送入地下酒库贮存，若干年后取出，再经过勾兑就可以进入成品车间。”

随参观的人群我又来到了地下酒库，储存在地底下的酒都是高度的帝豪酒原酒，扑鼻而来的酒香，再闻一会就要晕倒的感觉，帝豪酒业采用的是“地下窖藏法”，选择上吉之壤，把盛满“帝豪”基酒的通透性极好的宜兴紫砂大陶缸，分别分批埋入4米深的地下，接触地气，生物积淀，分解乙醇乙酸，生成乙酸乙酯，选择适合季节，并在吉目吉时开窖，调制成高品质的帝豪酒。

随后，我们又来到了地下的酒窖，地下窖藏就是用来贮藏酒的。“洞中藏一日，室外贮一年”所指则

是洞藏白酒的玄机之说。白酒洞藏，是成品出厂前一个重要的陈贮后熟阶段，洞内温、湿适度，夏凉冬暖，常年恒温。我们看到洞里这一坛一坛的原浆酒，上面还有封存者的名字，有十斤的、二十斤的一大坛子酒，帝豪酒厂可以免费保管储藏。听说，这样的原浆酒是有很高的收藏价值的，还能升值呢。

知道了帝豪酒原来得需要这么复杂的工序酿造出来，顿时感到很震撼，来到包装车间，宽敞明亮的灌装一车间，三条现代化灌装流水线是通过国家计量免检C标志认证验收。先进的防伪灌装线从装瓶到装箱出厂一条龙，保证了灌装质量。看到包装车间的每一道工序的工作人员都忙碌着，娴熟的动作，认真仔细的检查着，每个岗位层层把关一丝不苟，达到高档酒质高质量包装。包装入箱后，进入了又大又宽敞的仓库，帝豪酒就是从这里发向全国各地的。

一上午的时间，参观了帝豪酒厂，概括来形容：“震撼”“感动”！今天我了解了帝豪酒的五粮酿造，小窖发酵，地下窖藏，了解了帝豪酒厂的企业文化。同时也了解了帝豪酒业高瞻远瞩的战略眼光和胸怀，帝豪酒厂不愧为枣庄地区名副其实的“首家纯粮食高档白酒企业”。
(文/贾方圆)



地下酒库



地下酒窖