

密州春年末重奖回馈消费者

中奖率高达85%

本报12月5日讯(记者 于潇潇)5日,记者获悉,为回馈消费者的关爱,密州春又准备了系列大奖,即日起至2013年2月28日,在各大酒店、超市购买密州春“贵宾缘”、“贵宾情”系列酒,均有机会获得苹果电脑、电动自行车等大奖,中奖率高达85%。

密州酒业有限公司在用心发展品牌的同时发展市场、服

务消费者,以合理的定位、优质的服务赢得了市场。记者从密州酒业潍坊办事处获悉,为答谢消费者多年来对密州春的关爱,密州春又准备了系列大奖回馈消费者。密州酒业潍坊办事处负责人告诉记者,在“贵宾缘”、“贵宾情”(蓝密、红密)酒盒中即附有刮奖卡。本次回馈活动的奖品十分丰厚,包括苹果(ipad2)电脑、电

动自行车、吸尘器、密州之星酒、折叠自行车、飞科剃须刀、名牌腰带、高档老板杯、雨伞等,中奖率高达85%。

在山东的白酒市场上,“密州春”已经成为响当当的品牌。在成就品牌的道路上,密州酒业有限公司不放过任何产品质量细节,将保证产品质量作为企业发展的生命准则,在生产中严把质量关:原料质

量不合格不购进;半成品酒不合格不勾兑;成品不达标不出厂;外观质量与内在质量不合格不进入市场,受到消费者的一致好评。

记者获悉,密州酒业开创了秘法配制、控时发酵、分级采酒、陶坛窖藏、精心配制五环酿酒法,并研发出了具有酱浓谐调、优雅馥郁、细腻丰满、回味悠长的兼香型珍品白

酒——密州之星,现已推向市场。“密州之星”系列高端白酒共有“儒风”、“儒雅”、“儒颂”三款不同口味。其酒盒正面均镶嵌有立体“密州之星”及大文豪苏轼人像。一首“明月几时有,把酒问青天”,诠释了密州之星的精髓。侧面印有“水禾精华、人文佳酿”,及历史名人画像。其红为儒风38度,蓝为儒雅45度,黑为儒颂53度。

中国白酒在饮料酒中,独具风格,与世界其他国家的白酒相比,具有特殊的不可比拟的风味:酒色洁白晶莹、无色透明;香气宜人,五种香型的酒各有特色,香气馥郁、纯净、溢香好,余香不尽;口味醇厚柔绵,甘润清冽,酒体谐调,回味悠久,那爽口尾净、变化无穷的优美味道,给人以极大的欢愉和幸福之感!

虽然很多人都会品酒,也能品味出白酒带来的独特韵味,但是并不清楚白酒出现这样的区别是因为勾兑和调味的作用。记者近日采访潍坊知名酒厂的调酒师,才弄明白其中的奥秘。

勾兑与调味 让白酒的品质更好

本报记者 于潇潇

勾兑>>

白酒在生产过程中,将蒸出的酒和各种酒互相掺和,称为勾兑,这是白酒生产中一道重要的工序。因为生产出的酒,质量不可能完全一致,勾兑能使酒的差别得以缩小,质量得到提高,使酒在出厂前稳定质量,取长补短,统一标准。勾兑好的酒,称为基础酒,质量上可基本达到同等级酒的水平。

勾兑酒的作用,主要是使酒中各种微量成分配比适当,达到该种白酒标准要求或理想的香味感觉和风格特点。勾兑的做法就是把生产车间的酒逐一品尝,分析各自的长处和短处,将它们互相掺和,使各种微量成分按比例配合,酒体从而更加谐调。

好酒与差酒相勾兑,勾兑后的酒可以变好酒;差酒与差酒相勾兑,勾兑后的酒也可以变好酒;如果好酒与好酒勾兑,比例不当,各种酒的性

质、气味不合,也可能使勾兑后的酒质量下降。但一般来说,好酒与好酒勾兑,质量总是提高的。

由于有了勾兑这一工序,所以各种杂味酒不一定是坏酒,它们可以用作调味酒,尤其是苦、酸、涩、麻的酒,还可能是好酒。后味苦的酒,可以增加酒的陈酿味。后来涩的酒,可以增加酒的香味,可作带酒、搭酒。有焦糊味的酒,有酒尾味的酒,以及有霉味、倒烧味、丢糟味的酒,如果这些酒异味较轻微而又有其特点,也可作为搭酒,少量用以勾兑,可增加酒的香气。

调味>>

调味是对勾兑后的基础酒的一项加工技术。调味的效果与基础酒是否合格有密切的关系。如果基础酒好,调味就容易,调味酒的用量也少。调味酒又称精华酒,是采用特殊少量的

(一般在1/1000左右)调味酒来弥补基础酒的不足,加强基础酒的香味,突出其风格,使基础酒在某一点或某一方面有较明显的改进,质量有较明显的提高。

白酒调味的作用可归纳为三种:即添加作用、化学反应作用和平衡作用。调味前对基础酒必须有明确的了解,要选择好调味酒,在方法上要作小样试验。调味后的酒还须再贮存7—15天,然后再经品尝,确认合格后才能包装、出厂。

调味酒的种类很多。单独品尝调味酒时,常常感到味怪而不谐调,容易误认为是坏酒。调味酒的种类、质量、数量与调味效果也有密切的关系。

酒的勾兑和调味都需要有精细的尝酒水平,尝评技术是勾兑和调味的关键。尝评水平差,必将影响勾兑、调味效果。为尽可能保证准确无误,对勾兑、调味后的酒,还可采取集体尝评的方法,以减少误差。

白酒储存 小常识

地道纯正的中国白酒采取传统工艺,选用纯粮酿造,没有任何人为的“加香勾兑”成分,若要做到适合储藏则需固态发酵,发酵期长,酒度较高(通常在50度以上)等条件。白酒的品种繁多,香型各异,各具特色。在白酒的多种香型中,以酱香型白酒最易储藏。用于盛酒的容器最好选用坛子,坛子自身含有多重矿物质,用它来装酒能长久保持酒的香味,会令酒更香更醇,促进酒的熟老。

白酒在历经多年储藏后会更加风华醇美,愈久愈浓,愈久愈香醇,价值也会越来越高。专家们把储藏达二十年以上的好酒比做液体黄金,由此可见其价值潜能!

收藏白酒不像收藏葡萄酒一样,要斜着放。国外的葡萄酒用的是橡木塞。斜着放,是为了让橡木塞能与酒接触,时间长了可增加酒的香气;不斜着放,橡木塞就收缩干瘪,容易跑酒走气。收藏白酒能放在地窖里当然好,但也要防止酒标、酒盖等的损坏。

防止“跑酒”的办法有以下几种:

一、先检查您的藏酒,把瓶盖重新再拧紧一下。许多酒出厂时瓶盖本身就是松动的,那数年后“跑酒”的后果该是可想而知了!这是防止“跑酒”必须要做的第一件事。

二、把实用蜡放进金属容器里加温,待蜡融化成液体后,把酒瓶倒过来,将瓶盖直接在容器里浸一下即可。这种做法的缺点是:如果蜡温度过高,塑料瓶盖容易变形;另外,您的酒如果漏酒很严重,酒瓶刚倒过来酒就漏了,说明蜡封不成功。

三、把已经融化好的实用蜡,用刷子涂在瓶盖和瓶口的连接处即可。这种做法的缺点是:破坏了瓶盖的原始状况,尤其是塑料盖原有的保护膜被沾进蜡里,不容易还原。

四、用保鲜膜将瓶口仔细包好,用透明胶带缠紧,瓶口位置将胶带绷直拉紧,多绕几圈,透明胶带有个特性,时间越长自身缠的越紧,一定别忘了留出一段胶带头,要不拆时就难了。但是这种做法防“跑酒”效果比封蜡稍差。

五、最好的办法是:先拧紧瓶盖,用保鲜膜将瓶口仔细包好,用透明胶带缠紧,再封蜡。

本刊综合

英国研究发现“酗酒基因” 有这一基因者更嗜酒

英国伦敦大学国王学院研究小组发现,一些人有一个“酗酒基因”,能在饮酒时刺激大脑分泌更多“快乐荷尔蒙”多巴胺,从而容易酗酒。

研究小组在由美国《国家科学院学报》发表的论文中写道,这一基因名为RASGRF-2,是多个可能与酗酒问题相关的基因之一。研究人员发现,与没有这个基因的动物相比,有这一基因的动物更嗜酒。

主持研究的冈特·舒曼教授认为,这一发现有助人们了解为何一些人容易受酒精诱惑,但不能证明 RASGRF-2基因让人酗酒,酗酒也受多种环境因素和其他基因影响。

舒曼说,人们如今理解了行为链,即基因决定大脑功能,从而影响行为。“我们发现,RASGRF-2基因对控制酒精刺激大脑释放多

巴胺,从而刺激奖赏快感起着重要作用。所以,那些有这一基因的人,酒精带来的奖赏感更强烈,令他们容易变成酗酒者。”

研究小组招募663名14岁少年,让他们执行一项有奖赏的任务,使得他们大脑的腹侧纹状体更活跃,这一部位关乎多巴胺释放。扫描研究对象的大脑发现,RASGRF-2基因增强大脑的多巴胺反应。两年后,研究人员询问这些少年的饮酒习惯,发现携带RASGRF-2基因的研究对象饮酒频率更高。

舒曼说,研究样本仅限于少年,因此难以评估这一基因对长期饮酒习惯的影响,需要进一步研究来验证这一发现。

按照英国国家医疗服务系统(NHS)的定义,酗酒是短时间内大量饮酒以致醉酒或感受到酒精影响。

