

2012.12.7

星期五

读者热线 96706

今日“大雪”周末最低温-6℃

未来两天寒气逼人

C07 生活

台儿庄 优质水源现身



6日，记者从鲁南地质勘查院获悉，近日，山东省鲁南地质工程勘查院在台儿庄复杂地层中成功找到一中型水源地。该集中供水水源地共五个单井，水质优良。据介绍，该水源地位于凹陷构造边缘，古近系厚度较大，在此类构造中找到中型水源地，目前山东省尚无先例。本报通讯员 孔伟涛 摄影报道

C02 城事

◆今日看点◆

“烟爸”衣服
能让宝宝得哮喘

C03 民生

暖气不暖
七旬翁羽绒服御寒

C04 热线

啤酒厂原址区
将建主题广场

C08 滕州新闻

编辑：胡修文 组版：王娜

今日C01-C08版

地下窖藏、恒温水封、去杂成醇

——走进帝豪酒厂

早在上世纪七十年代，因业务分配所在单位位于解放中路，距枣庄市酒厂不远，清晨常路过酒厂，看到满载高粱、地瓜干的货车驶进酒厂，傍晚有时走近酒厂，总能闻到随风飘来的阵阵浓浓的酒糟味。九十年代，随着计划经济向市场经济的转型，“酒精勾兑白酒”社会上多有传闻，进入本世纪初，原酒厂厂址建成泰和嘉园小区后，就再也看不到粮食进酒厂，闻不到随风飘来的酒香。对市酿酒总厂破产后异地更名重建的产品，也难免产生种种疑虑。前些日子，受中信万通证券之邀，有幸前往帝豪酒厂参观，目睹了一个宏伟的现代化企业，在讲解员的引导和解说下，了解了帝豪白酒生产的全过程，品尝了香味醇厚的五粮佳酿。

对于白酒，我谈不上爱好，但在工作中迎来送往，生活中亲朋相聚，还是离不开的。至于能走进酒厂，近距离了解白酒生产“由粮到酒”所经过的粉碎、发酵、蒸馏、窖藏、分装全过程，这还是第一次。那天，乘旅游大巴从中信万通证券门前出发，沿文化路西行至振兴路向南，经人民路、大众路，驶向汇泉路，约20分钟就到了帝豪酒厂。

下了车，在酒厂导游的带领

下，首先走进建筑面积约两万平方米的粉碎、发酵、蒸酒车间，看到整袋堆积的原粮和散落出来的高粱、玉米、大米、大麦、小麦，还有成堆的稻壳、酒曲。员工们正来回用小车推着原料，按比例掺匀、粉碎、翻拌、加曲、泼浆、入窖发酵。讲解员介绍，经过三个月的发酵后进行蒸馏，即可出原酒。耳听为虚，眼见为实。在这里清楚地看到了帝豪酒生产的主要原料是五种粮食，经过加入曲粉发酵、蒸馏和窖藏而成，消除了“酒精勾兑成酒”的传言。

接着，经过一排排颇为壮观的约2000多个小型窖池组成的窖池群，来到雾气腾腾的蒸馏车间，只见一个个大口甑锅上热气腾腾，员工们挥舞着铁铲，翻拌着发酵后的酒糟，清澈的液体从凹槽内流出。讲解员介绍，这些从甑锅内产生的蒸汽，经冷却流向桶内的是原浆，也叫干酒。要放在地下酒窖内封藏，经过一定年限的老熟、沉淀，然后经过科学调配、灌装、检验后才能正式饮用。

边听边看边走，不觉来到酒窖车间，看到大量的宜兴紫砂酒缸和酒窖被埋入地下，缸内藏满密封的原浆酒，窖口用水封存。据讲解员介绍，地下窖藏是成品酒出厂前的一个重要贮存后熟阶

段。地下窖藏、恒温水封、去杂成醇是帝豪酒生产工艺的首创。宜兴紫砂透气性好，易于接触地气，使原酒中的微生物充分融合，然后选择适合的季节开窖，按工艺配比要求，勾兑调配成不同口味和浓度的高品质白酒。随后走进刚刚竣工的地下窖藏工程，这里是全省最大规模的贮酒地下窖藏中心。依据白酒越陈越香的传统，这里可以为白酒爱好者代管收藏，随时可取。

走出窖藏中心，来到宽敞明亮的灌装车间，看到了一条条现代化灌装流水线。据介绍，所有瓶装出厂酒都要在这里经过从刷瓶、灌装，到装箱、检验一条龙的流水作业过程，其间要通过国家计量免检C标志认证验收和特制的检验灯的质量检测。每个员工都那么娴熟认真，每个岗位都层层把关、一丝不苟，确保了瓶装酒的质量。

参观下来，我对白酒的酿造和窖藏有了深入的了解，认识到我们身边的帝豪酒是经过精选纯粮和传统的蒸馏工艺，并施以科学创新的恒温水藏后生产出来的免检好酒。

(马志峰)



地下酒库



地下酒窖