

# 金钢山添“新酒”



酿酒技术斩获国家专利,研发人员很高兴。

本报记者 黄广华

近日,金钢山酒业公司研发团队历时两年半时间发明的馥郁工艺香工艺芝麻香型白酒的生产方法,获得国家发明专利批准,填补了国内白酒行业此项工艺的空白。

此项专利发明的带头人、金钢山酒业公司董事长王宪军告诉记者,此项发明的目的

在于提供一种高度不暴辣、不上头,口感绵甜醇和的馥郁香型工艺芝麻香型白酒的生产方法,属于酿酒工艺新领域。本次发明的馥郁香工艺芝麻香型白酒的生产方法,以高粱、玉米、大米、小麦和糯米为原料,并采用二次泡粮、50℃低温泡粮、大曲续糟泥池

60—120天发酵的特色工艺,酿制出的馥郁香工艺芝麻香型白酒高度不上头,大大降低了原料中的农药残留、单宁等有害物质及丁酸乙酯和部分高级醇的含量,同时增加了芝麻香型白酒独有的风味特征物质3-甲硫基丙醇,达到了1毫克/升以上。



采用了50℃低温二次泡粮工艺。



测量糟醅入池温度、酸度和水分。



糖化用根霉生长状况。

# 炒茶高手现场表演

## —到邹城广泰茶叶平价超市免费“尝鲜”去

赏炒茶表演、品今年新茶……日前,记者从广泰茶叶平价超市获悉,他们从南方茶叶基地邀请了炒茶高手在门店专门进行炒茶表演,表演时间将持续一周,消费者不仅能免费品尝新茶,而且还可以观赏到精彩的炒茶表演,了解到茶叶的制作过程,如果你想露一手,也不妨一试。

据了解,这些新鲜的茶芽都是头天采摘,第二天运到广泰各店炒制,而且每4-5斤左右茶鲜叶才能炒出一斤新茶,炒茶师傅每天一只炒锅最多能炒出两三斤新茶。虽然请师傅来炒茶的费用高,因为不少顾客喜欢现场炒制的龙井,广泰茶叶平价超市专门推出了这种服务。

在现场,记者看到,这些刚炒出的新茶的确色香形俱全。从外形上看,平扁、光滑、尖削、黄绿、鲜活;从嗅觉上,可以感受到高香、持久、馥郁;汤色明亮、清澈,品尝一下,的确甘美无比。

在现场观看表演的一位消费者表示,看着娇嫩的茶叶在炒茶师傅的手中,进行杀青、揉捻、做型、烘干等工序的制作,逐渐变成大家熟悉的茶叶形状,一股清淡的茶叶清香就随之飘散出来。

记者从这广泰茶叶平价超市看到,炒茶表演

吸引了不少市民们的极大兴趣,好奇的市民纷纷在炒茶师傅的指导下,现场制作茶叶而其乐融融,部分市民则在旁免费品尝新茶的清香。刚炒出的新茶更是供不应求,往往刚炒出一锅,就被顾客抢购一空。一位消费者表示,自己喝,送朋友都很有面子,他们从来还没买到过刚炒出来的新茶。

另外,南方的新茶也开始在广泰各连锁店上市。品尝新茶已成了南方人的一种生活方式。新茶最大的诱惑,在于一个“鲜”字。春茶的茶叶更嫩,外形澄亮整齐,味道清香、汤色透明,是旧茶无法比拟的。据介绍,一年分五轮采茶季,每40-45天为一轮。第一轮春茶由于经过了整个冬天的休眠,充分吸收了土壤中的养分和微量元素,不仅茶叶绿翠柔软,氨基酸和维生素的含量也很丰富,加之春茶不施农药,茶叶无污染,滋味便格外鲜爽,香气馥郁。

据了解,广泰茶叶平价超市高举服务大旗,创造了很多同行业的第一。在全国茶叶零售行业率先提出了“差价赔偿”的口号,率先以“平价”的策略经营茶叶,率先在省内实现了“明码实价”的举措,是省内第一家出现排队购买茶叶现象的茶叶零售店,是省内第一家受媒体广泛关注的茶叶零售企业,是第一个同时多家店举行炒茶表演的连锁茶叶企业……



- 邹城一店:  
国际饭店北200米路西  
0537-5190908
- 邹城二店:  
七中西30米  
0537-3989228
- 邹城三店:  
新一中北门斜对面  
0537-5196818