

红太阳开窖节举办在即 一坛时光历练的好酒在嘉山祥水之地等着您

【 经过一整个炎夏的酝酿后,终于迎来了收获。在嘉山祥水之地,沉睡了三个多月的“度夏酒”即将揭开神秘的面纱,在时间的神奇感召下,唤醒体内蕴藏的无限生机与能量。
9月22日,农历八月二十四日,匠心自酿,好酒慢酿,一年一度的“度夏酒开窖节”即将在红太阳酒业集团生态酿造园隆重举行。】



1

应天时、得地利,酿就不一般的度夏酒

中国白酒讲究自然酿造,也称之为天地酿美酒。酿出极致美酒,就必须应天时、得地利。白酒行业素有“夏歇三伏”的传统,意思就是“顺应天时,夏不酿酒”,即在夏季停产一段时间,在这段时间里不出窖、不蒸酒,而是将酒醅继续放在窖池里,持续缓慢的发酵,这叫做“压窖”,也叫做“度夏”,压窖时间的长短直接关系到酒的品质。

一般在南方,酒厂的压窖时间为30天。为了生产出品质更加上乘的好酒,结合北方的气候条件,匠心独运的红太阳酒业将压窖时间延长至100天左右。窖池中的酒醅,经过三个多月的时光历练,经过夏季高温的充分发酵,产生大量的

2

好酒慢酿,方得极致之品

红太阳酒业把自然规律与酿酒规律科学结合,总结出一套美酒的酿制秘诀,而这秘诀的关键,在于一个“慢”字。

“第一慢”为慢手工。

机械化在行业内成为常态,社会的发展,人类的进步,各行各业要求科技水平不断革新与提升,似乎解放人力成为最终目标,殊不知,有些行业的精华即为手工。对于白酒酿制来说,已经实现了信息化、科技化、机械化、智能化,但是在酿制的关键工序比如说:装甑、摘酒、打量水、开窖等等,是离不开手工精细操作。

红太阳美酒的酿造过程中,不论是选粮、制曲还是酿造、藏酒等关键点都讲究纯手工。这种手工是机械化无法取代的,而结果是保障了原浆酒品质的稳定提升。这是延续着中国源远流长的传统酿酒技艺,遵循天时、地利、人和的守则,以天地精华,加以劳动的温度,在

匠心的感召下,几十年如一日的坚持手工酿制。

因为他们知道,酿造极致美酒,必须坚持手工,历经岁月与水火淬炼,才能真正成就好酒。

“第二慢”为慢发酵。

酿造优质好酒就像煲汤一样,在工艺上讲究“小火慢炖”,小火突突冒着,汤里的香味愈发浓烈,微生物在窖池里经过较长时间酯化、生香,蒸馏出来的酒越发香醇浓郁。红太阳酒业坚持“时间酿造好酒”,只要是为好酒服务,时间不算问题。以高于多数酒厂3倍的压窖时间来发酵,耗费高昂的时间成本、生产成本,这是很多酒厂敢想而不敢做的,而红太阳酒业集团做到了。

在白酒机械化酿造和唯快不破的浮华时代,红太阳酒业坚守好酒慢酿的传统古训,守住了中国酿酒人的“工匠之心”,耐心发酵,体现了红太阳酿造好酒的决心。

3

品质信仰,白酒酿造第一生产力

企业与人一样,需要一个把握方向的价值观,并以此建立自己的价值体系,打造出一个庞大且坚不可摧的信仰帝国,才能将当下走的更稳,将未来看的更远。红太阳酒业集团所探索出来的这个价值体系,正是说上去简单、看上去容易而实施起来难度最大的品质信仰。

“少喝酒,喝好酒”是白酒消费升级的需求,在白酒总体销售产量下降的态势下,红太阳酒业白酒销售总额却在连年提升,这说明红太阳白酒的品质顺应消费需求,也说明他们从讲究“量”变成讲究“质”,只有坚守住品质信仰的白酒企业,才能在新一轮消费潮中站稳脚跟。

很明显,红太阳酒业经受住了这番考验。

领军济宁市场,牢牢

打稳根据地,引领济宁中高端白酒消费潮流,提升区域板块高质量发展,也是红太阳酒业坚持品质信仰的最好体现。

红太阳酒业在众多酒业中脱颖而出,得到消费者普遍认可,凭借的正是品质的坚守如一,用品质征服消费者,而品质的根基正是其一直坚持的自主酿造、生态酿造、传统酿造。

这并不是说说而已,一年一度“度夏酒开窖节”就是最好的证明和最佳的品质背书。

历时100多天的发酵,在入秋后迎来一年中最好的酒,让消费者让行业真真切切看到红太阳酒业对酿酒的诚心、真心和用心,对消费者的负责、认真和关注,始终牢牢把握住品质大旗,回归纯粹与简单,文

化、故事、品牌、营销,皆为品质而服务,从最保险也是最稳妥的角度向消费者传递着自己的品质信仰,并时时刻刻坚守下去,奉为企业发展的核心法则,以最有冲劲、最持续的一股力量,推动着企业的发展和前进。

红太阳酒业将每年一度的“度夏酒开窖节”演绎成为济宁人舌尖上的艺术节,每一滴好酒,都是岁月与水火的淬炼,大自然的鬼斧神工加上人力的巧妙融合,方能造就世间好物。

天地同酿,艺人合一。红太阳酒业“度夏酒开窖节”演绎出品牌、品质和文化上的三重“魅力”。9月22日,一坛时光历练的好酒,一场别开生面的盛典,在嘉山祥水之地等着您!

