

**渤海银行**
CHINA BOHAI BANK

济宁分行在售专属理财产品

产品名称	认购起点	业绩基准	期限
2019GH13(秋分专属)	1万元	年4.55%	109天
2019GG257(新资金)	10万元	年4.51%	123天
2019GG242	1万元	年4.80%	706天

地址：琵琶山路新世纪广场西邻
财富热线：0537-6588688
6588698
6588658
产品详细情况请咨询网点

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

酯、醛类香味物质，富含更多的有益微量元素。压窖之后酿造所得之酒窖香浓郁、丰满醇厚，是一年之中最好的酒，通常被尊为“度夏头排酒”，堪称白酒酿造的精华所在。

白酒酿造，不仅要顺天时节气，还要得地利精华。层峦叠翠、清秀峻朗的青山和甘甜清冽的名泉，造就了嘉祥这座天然酿酒宝地。红太阳酒业成功的把秀美嘉山、祥水名泉，绿色厂区绘成一幅最美酒乡的生态图片，缔造着中国白酒生态酿造典范，也赋予了公司“度夏酒”独特的魅力。

遵循道法自然的红太阳度夏酒，顺天时，得地利，耐住心性，匠心耕耘，才能获得最丰厚的回报。

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，都是岁月与火火的淬炼，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！

