

诚信酿造乌兰情

——乌兰纯粮酒厂10年发展纪实

鄂尔多斯有一句醉人的广告语“天朗气清、自在养生”，道出了鄂尔多斯环境优美、气候宜人。乌兰纯粮酒厂就坐落在这样的优美环境中。



国家级品酒大师在鄂尔多斯市乌兰纯粮酒厂参观品评,对乌兰纯粮酒给予高度评价。



严格把关。



纯粮酿造。



地缸发酵。



陶坛贮存。



用心品评。



鄂尔多斯市乌兰集团办公楼。

一

走进乌兰纯粮酒厂,在整洁的办公区、生产区、生活区处处都弥漫着美酒的醇香,漫步各个生产车间,你会看到乌兰纯粮酒厂自己培养大曲、自己酿造原酒的全过程,能够看到每一位酿酒工人全神贯注、一丝不苟地生产场面:原料粉碎、高温润糝、蒸煮糊化、清蒸清渣、地缸发酵、装甑蒸馏等多道工序,这道道工序是乌兰纯粮酒酿造工艺的微妙之处,在发酵过程中,通过加入自己培养的低温大曲,环境中微生物被充分网罗到酒醅里参与发酵,从而使得酒香气成分多种多样,酒体呈现出清香纯正、舒适,绵甜醇和,自然谐调,余味爽净的独特风格。

安全可追溯,成为鄂尔多斯市首家建立电子追溯平台的食品生产企业,为食品安全保障打下了坚实基础。

公司凭借得天独厚的环境和资源优势,传承千年酿酒工艺精髓,精选优质高粱、大麦、豌豆为原料,纯粮制曲,紫砂地缸固态发酵,低温蒸馏,提取酒醅精华,原酒贮存紫砂陶坛自然陈化老熟,储存3年以后方可上市,酿造的清香型白酒具有“无色透明,清香纯正、舒适,绵甜醇和,自然谐调,余味爽净”的独特风格。

公司的产品主要品牌为“乌兰情”,现有38度、42度、45度、53度、58度、62度、65度七大系列,有“万事兴”“盛世和谐”“乌兰情”“吉祥如意”“龙腾盛世”“金玉满堂”“荷韵陈香”“乌澜陈香”“盛世金尊”“原浆酒”等20多个品种。产品一上市,就获得良好的口碑,在中国白酒评委会上,先后荣获“2012年中国白酒国家评委感官质量奖”“2014年中国白酒国家评委感官质量奖”“2014年度全国白酒专家委员会特别奖”“2015年度全国白酒酒体设计奖”。2015年12月获得“巴拿马100周年国际金奖”。2016年1月,被评为“内蒙古名牌产品”。销售额逐年递增,销售区域由鄂尔多斯拓展到包头、呼和浩特市、陕西、北京、天津、海南等地。

乌兰纯粮酒厂走过了短短的10年历程,始终坚持“产品即人品,商道即人道”的经营理念。他们以诚信为本,立足纯粮酿造,把产品质量作为企业的生命、发展的根基,走上了一条做细、做精的健康发展之路,产品深受广大消费者的信任,市场份额不断扩大、口碑与日俱增。

乌兰纯粮酒厂建设之初,就将工艺定位为:采用纯粮制曲、地缸发酵、陶坛贮存,自然陈化老熟的中国传统工艺酿造,也是对中国几千年酿酒文化进行传承。鄂尔多斯素有“歌的海洋,酒的故乡”之美誉。据有关资料记载,伊金霍洛旗的酿酒历史始于原始社会的中晚期,在纳林陶亥镇“朱开沟文化遗址”曾出土4500年前的小方杯、圆杯、三角杯等陶制酒器。1981年,在红庆河镇出土了700多年前西夏窖藏的完整的装有白酒的酒坛和精美的酒具,这些都是迄今在鄂尔多斯市其他地方及其周边地区从来没有类似的发现。

据公司负责人介绍说:“乌兰纯粮的大曲是用大麦和豌豆制作而成的。厂区共有3个大曲培养车间,每个车间每月培养一房大曲。培养大曲对温度的要求比较高,每日两次调整温度和湿度,防止温度过高,而影响曲的品质。”

笔者在酿酒现场看到:入缸发酵是酿酒过程中一个重要环节。酿酒车间全部采用宜兴定制的紫砂陶缸,缸上的石盖是产自山西平遥的天然石片,石盖上的棉布可以调节发酵温度,酒入缸发酵28天后出缸拌入稻壳、谷糠,装甑蒸馏,蒸馏出的酒为大楂酒。大楂酒醅蒸馏结束后将醅子降温、加大曲,再次入缸发酵28天后出缸,拌稻壳,装甑蒸馏,所蒸馏的酒为二楂酒。乌兰纯粮酒厂正是秉承了中国数千年的蒸馏酿酒工艺,让广大消费者品味到了传统纯正的纯粮酒。

原酒贮存也很有自己的特色,原酒全部贮存于江苏宜兴定制的紫砂陶坛中,陶坛具有“透气不透液”的特点,空气进入陶坛与酒产生微氧循环,加之陶坛中老陈化金属元素的作用,可促进酒的老熟陈化,使酒更加绵甜顺滑。

水为酒之魂,好水酿好酒。乌兰纯粮酒厂位于苏布勒嘎大草原,这里独特的砒砂岩和沙漠底层有富含人体所需的微量矿物质元素的优质天然矿泉水,为酿造醇香的乌兰纯粮酒奠定了基础。生产用水全部采自这里300米以下深层的地下矿泉,且每天都用

新鲜水,确保了用水的新鲜度,每半年对生产用水送往卫生防疫部门做一次全项指标检测。水井周围的一定区域内也进行了严格的保护,一方面对地表水全部封堵,防止地表水进入水井内,造成水质的污染,另一方面对水井、水池采用全封闭上锁管理,实行全天候严密监控。

粮为酒之魂,好粮产好酒。乌兰纯粮酒的主要原料每一粒都精选优质纯绿色的高粱、大麦、豌豆,从而成就了优质纯粮酒的母体。粮食从产地种植、管理到运输进厂等每一个环节都有公司专人负责。每年新收购的粮食在投产前都送往第三方权威机构进行一次农药残留的全项检测,每年坚持用当年产的新鲜原辅料,就是谷糠、稻壳等辅料的采购上,也是慎之又慎,坚决杜绝带有“霉味”等异味的原辅料入厂。粮库、曲库地下均设有通风道,墙上均安有通风窗,保证原辅料、半成品在存储时有良好的通风,杜绝原辅料造成污染。

“用心酿好每一滴乌兰纯粮酒”,乌兰纯粮酒厂虽然规模不大,但是生产的每一个环节都是严要求、高标准。从原料的粉碎到原酒的储存都是传承几千年的最典型传统的工艺,汲取工艺中的精髓,在生产过程中要求每位职工,按照规定的程序和步骤不折不扣地操作好每一步,在各生产车间均装有监控摄像,强化生产过程质量控制。

乌兰纯粮酒在生产过程中原粮的粉碎过程严格按照工艺要求进行作业,对筛选出的杂质一律不再投入酿酒使用,以提高酒的品质;乌兰纯粮酒在发酵过程中,全部采用紫砂地缸发酵,而非采用白酒行业普遍为了节约成本,使用水泥池发酵;乌兰纯粮酒发酵所用大曲为大麦、豌豆自行培养,制曲和酿酒过程均不添加任何化学药剂或生物制剂,也没有任何食品添加剂,酿酒发酵过程完全遵循酒醅利用微生物的自然发酵规律,确保了流出的白酒保持其自然的独特味道,同时也保证了产品质量的稳定性;乌兰纯粮酒成品酒的勾调用酒100%是自产原浆酒,并保证都是陈化老熟3年以上的原浆酒,不向外购进一滴原酒,一滴食用酒精,勾调过程更是不添加任何香精、酸、酯等食品添加剂,确保了公司所产的每一滴酒都是自然纯正,浑然天成的纯粮酿造酒。

二

乌兰纯粮酒厂在建设之初,就确立了自己的品牌目标——打造国际性民族佳酿。在成品酒的出厂检验方面,不仅配备了齐全的化验设备,也配备了相应的专业技术人员、管理人员及有资质的检验人员从事该项工作。对出厂的产品严格按批次进行检验和登记,以确保酒质、包装物等均符合质量标准。

公司以“细节决定成败”为指导,健全一系列严格的管理制度、操作规程、质量管理手册等,坚持每月组织全体员工进行一次有关食品方面的法律法规、

管理制度、操作规程等内容的培训和考试,让每一个员工都掌握食品安全和质量等方面的业务知识,引导他们树立正确的质量意识,让“保障食品安全、提供优质产品”的意识深入人心。通过10年来的实践总结,建立了一整套符合生产需要、适应企业发展的管理制度,规范了各项生产管理工作,逐步实现了生产过程的稳定和优化,保证了白酒的高质量和食品安全的高水平。

乌兰纯粮酒厂作为食品生产企业,食品安全和质量是企业的生命线。企业始终坚持把产品质量放在首位,以质量求生存,以质量赢得信誉,以质量打造品牌,脚踏实地做好每一项控制质量和食品安全的工作。始终用精细化管理来保证质量,从原料的种植、运输、储藏、分拆等方面,把好原料关;继续严格控制原料粉碎、制曲、发酵、储存、勾调、包装等工艺流程,确保生产过程的精益求精;继续严格管控食品卫生,以高于行业要求的标准来要求每一个环节,确保每一滴酒都安全放心,以消费者健康饮酒的理念为指导方向,努力研发适合各个消费群体的产品,使我们的产品种类更丰富,继续坚守诚信、良知和责任心,精益求精地酿造好每滴乌兰纯粮酒。