

# 宝丰酒： 以“四清”高标准打造清香品牌家族

“企业创标准肯定要创高于原料的标准，如果没有独创就没有意义。”接受走访时，宝丰酒业带头人卢振营表示，从“四清”的标准上能够标清宝丰集团的清洁卫生健康安全，时刻把责任担负于肩上。

那么，宝丰酒业是如何坚持以“国色清香”为核心战略品牌，以“四清”的标准全力以赴打造清香品牌家族的呢？

## 地域标准——

### 绝版自然生态形成品质之源

宝丰酒业所在的平顶山市宝丰县，位于伏牛山区、豫西丘陵与黄淮平原过渡地带，北依汝河，南临沙河，西靠伏牛，东望黄淮。气候上属北亚热带与暖温带，湿润地区向半湿润地区过渡地带，水热条件比较好。

宝丰酒盛名享誉千载而不衰，要归功于宝丰周边的环境、造酒的粮食、水和工艺等，与生俱来的自然生态环境为宝丰酒的上乘酒质奠定了先决条件。北纬34度的阳光和水土构成了酿造清香型白酒得天独厚的原生态环境。宝丰“沙河润其南，汝水濡其北”，土壤呈多样化分布，优越的地理位置与气候条件，为多种农作物的种植和农业经济的发展提供了有利环境，为酒业提供了得天独厚的优势。

宝丰县境内地下泉水经现代技术检

测，富含多种有益于人体的微量元素，系最佳的造酒用水。独特的地理区位、年均2200小时的日照时间、770毫米的年降雨量，800里伏牛山蕴育的百眼天然清泉，400年从未间断的酿酒历史，赋予了宝丰一带地区酿造清香型白酒独特的风味与气质，成为我国清香型白酒的最佳产区。

## 蒸馏标准——

### 传统清香工艺成就品质之根

宝丰酒经过选料、粉碎、制曲、培曲、酿造五大工序，可以有效排除原辅料中的邪、杂味，充分保持酒体清香纯正、丰满协调的独特风格。

第一步选料，精选优质高粱、大麦、小麦、豌豆为原料，每一个环节均严格把关。第二步粉碎。将精选过的粮食均匀粉碎成4、6、8瓣，使其发酵更充分。第三步制曲。将粉碎好的原料按比例加水掺拌均匀，压制成曲砖后，进入曲房培曲。第四步酿造。主要分为堆集润料—入甑蒸粮—入缸发酵—装甑蒸馏—看花截酒—分级入库—贮陈老熟等环节。其中的核心环节就是“清蒸二次清”工艺最具代表性的入甑蒸粮、入缸发酵和装甑蒸馏。将粉碎的高粱与95℃以上的高温水按比例拌匀堆集后装入酒甑，再将蒸好的高粱降温加入粉

碎好的曲料，方可入缸发酵。25天酒醅成熟后按照“轻、松、薄、匀、散、齐”的六字法装甑蒸馏。

按此方法蒸馏出来的宝丰酒中各种物质成分比例平衡，酒体丰满完整，酯香匀称，干净利落；酒液无色透明，清香芬芳，甘润爽口，回香悠长，把清香型白酒的特点发挥到了极致。

## 发酵标准——

### 地缸发酵自然清净清品质之魂

宝丰酒以“清字当头，净字收尾”，采取四千年传统的“地缸发酵”工艺，保证酒体自身的原质清香，使酿造过程更加天然纯净。所谓“清”，就是红高粱不配糟，纯粮清茬发酵；“净”，就是发酵容器、生产场地和设备强调清洁卫生，与其它香型白酒最大的不同是，宝丰酒是将特制的陶缸埋于地下，再将蒸好的高粱和粉碎的酒曲拌匀后入缸发酵，干净卫生，无污染，无杂质，保证了整个发酵过程的清洁纯净。

## 温度标准——

### 恒温可控，醒酒更快的品质之法

宝丰酒业酿造工艺独特，传承清香型

白酒古法精髓，融入现代科技工艺，实现了酿造过程中的恒温可控发酵，即以低温制曲、低温发酵、低温溜酒为核心的“三低原则”。各个生产环节的自热环境温度范围始终控制在25—35℃之间，以减少杂菌污染，使得酒体更加清澈，酒味更加纯净。

由于是以自热环境温度为主掌控生产质量，为了保证制曲、发酵和蒸馏的质量，确保温度的可控性，进而保证原酒以及成品酒的品质和口感风格的稳定性，宝丰酒业在每年夏季的6—9月份，制曲、培曲、酿酒等工序都要停工，复工时间一般在9月中旬。温度控制讲究“前缓、中挺、后缓落”，温度在25—30度之间，低温发酵以减少杂菌污染，使得酒体更加清澈，酒味更加纯净。

三低原则，自然温控，夏季停工，保证了清香型宝丰酒的品质风格，也形成了清香型宝丰酒从闻香到入口、酒体落口都比较干净，不上头、醒酒快的典型风格特点，成为引领健康白酒消费的新风尚。在河南平顶山当地民间至今还流传着这样的段子：“宝丰酒，光喝不醉，喝多瞌睡；一觉醒来，精神百倍；不影响上班，不耽误开会。”这些都是对宝丰酒不上头、醒酒快这一特点的最好的诠释。

唐善普

# 国色清香·宝丰酒

## 中国清香型白酒典范



宝丰酒业有限公司 荣誉出品



清香型白酒品质之源  
北纬34度的阳光和水土构成了酿造清香型白酒得天独厚的自然生态。



清香型白酒品质之根  
传统的“清蒸二次清”工艺造就了清香白酒的酒体纯正。



清香型白酒品质之魂  
把特制陶缸埋于地下发酵，不与泥土接触，保证了整个发酵过程更加清洁纯净。



清香型白酒品质之法  
酿造工艺秉持“三低原则”使得酒体更加清澈，酒味更加纯净。

营销总部：郑州市金水路8号紫荆山宾馆1号楼 电话：0371-63381999 15837585622