



麦香、酒香、茶香，三香融合，一口喝三香，这样的啤酒你喝过吗？

近日，金星啤酒集团基于“茶酒融合”理念，跨界打造的首款信阳毛尖中式精酿啤酒火爆上市，一经推出，率先在电商网络平台上引起关注，迅速成为消费者追捧的热点。

一杯啤酒在舌尖上的清爽回味，味蕾在麦芽的香气中，却遇见了茶多酚的身影，酒与茶两种文化，在时间与自然的较量之下，酿出每一滴都承载着光阴与创新的故事。精酿啤酒与信阳毛尖的完美结合，正式开启味蕾新体验。

# 茶酒融合 | 金星跨界打造 首款信阳毛尖中式精酿啤酒

毛尖加精酿  
全新体验、别样风味

饮茶，还是品酒？这是两个截然不同的选择，市场上，各种茶类饮料琳琅满目，既然各种各样的饮料都可以和茶叶进行融合，啤酒为什么不能呢？有了目标之后，在集团董事长张铁山支持和指导下，金星啤酒技术团队开始投入研发，一款跨界新产品——金星信阳毛尖中式精酿啤酒应运而生。

在“茶酒融合”成为一个热门话题的当下，如何开辟新的赛道，酿造一款具有中国特色、河南文化特征的精酿啤酒，成了张铁山和金星技术研发团队思考的重点。他们把目光投向了被誉为“中国十大名茶”之一的信阳毛尖。

在金星啤酒酿酒大师团队的不断探索下，一款融合了茶的嫩香、栗香、麦芽香、酯香、酒花香，极具中式风格的精酿啤酒诞生了——金星信阳毛尖中式精酿啤酒，既保留了精酿啤酒饱满、清爽的口感，同时酒液里富含茶多酚、茶多糖、氨基酸、维生素及人体所需的矿物质元素，充分保留了信阳毛尖茶叶中的有益成分，成为当下“茶酒融合”的最佳代言。

一口喝三香 核心工艺、匠心独运

人生在于选择，选择一款好酒，就如同交到了一个好朋友。如今，啤酒市场口味逐渐年轻化，新时代的消费者更加注重个性化的消费需求。

据金星啤酒技术总工张合林介绍，为了能够保留精酿啤酒的口感特点，酿造过程中依然严格遵循金星大师精酿原浆啤酒的“1258”核心工艺，一个月的生产周期，低温慢酿，全程无菌化和无氧化，五段浸出法糖化工艺，深冷环境下8天体外循环，如此才能享受平时只有酿酒师才能喝到的更新鲜的精酿啤酒。

金星信阳毛尖中式精酿啤酒口味独特的另一个关键因素便是金星独特的酵母菌。

据了解，金星啤酒有完善的酵母菌种库，经过40多年的驯化、培育、杂交、筛选、分离以及高纯度优化，最终建成了品种多样、性能各异、风格别致、个性鲜明的各类酵母菌。不同的酵母

菌种即可产生不同风格的金星啤酒，金星信阳毛尖中式精酿啤酒也不例外，这也决定了它在市场上的唯一性，是别人难以模仿和抄袭的。

当然，金星信阳毛尖中式精酿啤酒和其他金星精酿啤酒依然有着诸多区别：首先是这些酿酒所用的信阳毛尖均出自信阳核心产地，品质一流；其次，酿酒用的原粮是专门定制的白皮小麦，优质大麦芽全部来自进口；最后，酿造用水则来自丹江口南水北调水源地，并且经过9道反渗透超滤，确保水质的纯净。再经28天缓慢发酵，出锅后的金星信阳毛尖中式精酿啤酒，兼具麦芽的“麦香”、啤酒的“酒香”、毛尖的“茶香”，入口三香齐现，神妙无比。

成网络新宠 喝过都说好、想喝都在找

“喝过的都说好，想喝、没喝到的都在找”成了金星“粉丝”们的现状。由于金星信阳毛尖中式精酿啤酒采用28天的慢工慢酿和小罐发酵，产量有限，为了能让新品尽快到达消费者手里，8月3日正式灌装，在金星啤酒官方抖音直播间首发，首批产品直播2场就全部抢购一空。随着线上的火爆抢购，有关“金星信阳毛尖中式精酿啤酒”的话题屡次被推上热门，线下客户也纷纷联系代理加盟，业务团队有时候都一酒难求。

据张合林透露，鉴于金星信阳毛尖中式精酿啤酒的成功和火爆出圈，公司还加大了西湖龙井

和茉莉花茶两个新品类精酿啤酒的研发力度，不日也将走上市场。

如今，金星啤酒早已成为每家每户冰箱里的“常客”，在众多的啤酒品牌里，唯独选择了金星，不是习惯巧合，而是对味蕾的精准把控。“生产一代、存储一代、构思一代”，筹建于1982年的金星啤酒，目前在郑州及周边区域覆盖率达90%以上。金星人把“为国人酿造一杯好啤酒”作为企业使命，正如此次首款中式精酿啤酒——金星信阳毛尖中式精酿啤酒的上线，便是金星带给众多“酒友”的满满诚意。

记者 谢源茹

