

渤海银行济宁分行在售专属理财产品

| 产品名称 | 认购起点 | 业绩基准(年) | 期限(天) |
|--------------------|------|---------|-------|
| 2020GH346(新客/新晋尊享) | 1万元 | 4.15% | 120 |
| 2020GH347(新客/新晋尊享) | 1万元 | 4.25% | 365 |
| 2020GH349(暖冬惠享) | 1万元 | 4.16% | 150 |
| 2020GH350(暖冬惠享) | 1万元 | 4.14% | 230 |
| 2020GH352(暖冬惠享) | 1万元 | 4.50% | 730 |

地址: 琵琶山路新世纪广场西邻
财富热线: 0537-6588688/98/58
另有多款存款、理财产品, 详情请咨询营业网点。
现有信托产品, 100万起, 预期7%火爆销售中, 详情请咨询理财经理

顺天应时, 祥酒“下沙”, 好酱酒酿造正当时!

酒,是大自然对人类的馈赠,一瓶好酒的酿造离不开“天时、地利、人和”。“天时、地利、人和”对于酿酒来说至关重要,其中“天时”是强调季节、气候等因素对酿酒的影响;“地利”则是强调地势相关因素,如原料、水质等对酿酒的影响;“人和”则重点强调人作为酿酒过程的具体操作者,在生产工艺、酒体设计等方面中所扮演的重要角色。只有协调处理好“天时、地利、人和”三者间的关系,才能酿造出品质极佳的好酒。顺天应时,承接地利,天人共酿,2020年11月11日,农历庚子年九月廿六,红太阳酒业集团祥酒“下沙”仪式隆重举行,揭开了公司新一年度酱香型白酒酿造的序幕。

“沙”是对酱香酒制作原料高粱的一种说法,它颗粒小,饱满,呈酱红色,与河沙颜色相似,故称其为“沙”。酱香酒生产的投料称为“下沙”,然而,红太阳酒业集团经过多年生产实践和反复试验发现,嘉祥的气候特征、生态环境决定了祥酒必须在初冬期间进行唯一的一次“下沙”,才能酿造出质量更优的酱香酒。公司酿酒师傅们把整年酿酒用的高粱通过开水润透,再经过高温蒸煮、摊凉,加入大曲高温堆积糖化,然后入池封窖发酵,整个“下沙”过程才算完成。



从1984年到2020年,三十六年的时间里,无论市场环境和消费趋势如何发生变化,祥酒的生产酿造从未间断,不仅储存了大量的优质酱香基酒,而且还打造了更有利于微生物繁殖生存的优质环境。由于窖池一直保持循环利用,大量长期驯化,富集的有益于酿酒的微生物菌群,附着在窖池、地面、车间周围及空气中,始终保持着旺盛的生命力。可以说,在北方,像祥酒这样保持三十年以上不间断酱酒生产的企业为数并不多,而持续酿造并不断重复使用的老窖池,更是稀缺。老窖酿酒,格外生香,这是酒圈公认的真理。

在不间断生产和老窖池优势的基础上,祥酒严格按照高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温蒸馏和生产周期长、贮存时间长的“四高两长”酱酒酿造核心工序,并在历经多年的潜心钻研和大量试验后,对酱酒传统工艺进行创新,因地制宜地创新了北派绵柔风格的“11765”酱酒酿造工艺。

“11765”工艺意为:在酱香祥酒的酿造过程中,走完一个周期(一年时间),需经过一次投粮,七次蒸煮,六次发酵,五次取酒,所以称为“11765”工艺。这种工艺是根据嘉祥的生态环境和气候条件进行因地制宜的体系化调整,投粮下沙选在初冬期间,最大限度的满足三至五轮次的产酒、产香的高峰期。蒸煮、发酵、取酒的轮次减少,克服了冬天堆积升温不高,夏天炎热无法操作的问题,轮次摘酒选择在酒醅充分发酵的最佳时期,并通过超长的压窖度夏,最大程度的缩短空窖期。

这种因地制宜、智慧创新的“11765”工艺,不仅解决了在气候和环境与南方存在明显差异的情况下,北方如何酿造优质酱酒的技术问题,而且还打造出了以“金奖1991”、“金奖1999”、“中国祥”为代表的经典产品;酒质不仅具备酱香幽雅、绵柔细腻、诸味协调、醇厚丰满、回味悠长的特色,更以柔雅的酒体、更舒适的口感开创了北派绵柔酱香的典型风格。