



红太阳馥香型白酒荣获“2022中国食品工业协会科学技术奖”

12月22日,2022中国食品工业科技进步大会暨中国食品工业协会科学技术奖颁奖盛典在南京召开。红太阳酒业“馥香型白酒典型风格特征及关键酿造工艺的研究”在众多参评项目中脱颖而出,荣获了“2022中国食品工业协会科学技术奖”项目二等奖,这也是该项科研成果在通过国家级权威鉴定、荣膺2022国际烈酒大奖赛“金奖”之后,获得的又一重磅奖项。

荣获专业奖项,奠定理论基础

据悉,“中国食品工业协会科学技术奖”是中国食品工业科技领域的权威奖项。该奖项从2003年正式设立以来,对鼓励食品行业科技创新、促进产业结构调整升级、增强企业竞争力发挥了巨大的推动作用。

随着白酒产业进入新的发展周期,技术与品质的重要性和话语权越来越强,本次获奖名单的出炉,也是依据《中国食品工业协会科学技术奖励办法》,由各地食品工业协会推荐,在行业专家评审的基础上审慎评出。

此次获奖的“馥香型白酒典型风格特征及关键酿造工艺的研究”项目,是由红太阳酒业集团和中国食品发酵工业研究院共同完成,项目涵盖了馥香型白酒的研发方向、技术创新、酿造工艺、感官分析等多方面内容,从工艺机理深度解析了馥香型白酒的典型风格和风味构成,并通过对比分析馥香型与其他香型白酒的差异,明晰了其独特的“三香”、“三感”的



具体来源和品质特色,为馥香型白酒品类的确立奠定了坚实的理论基础。

近年来,酒类企业中在科研上发力的不少,能始终坚持如一的是少数,能坚持不断并取得重要成果的,更是少数中的少数,显然,红太阳酒业正是其中的佼佼者。

以技术创新、差异竞争为企业核心竞争力的红太阳酒业,一直以实际行动践行品质

酿造、生态酿造、匠心酿造的担当使命,并聚合优势资源和科研力量,深入开展馥香型白酒的前沿研究,真正以强大的研发能力和一流的技术水平,为香型创新和品质提升赋能。在顺利通过国家级认定之后又获重磅科技奖项,既是对红太阳酒业坚持创新发展之路的充分肯定,也为馥香产品的大获成功和企业的高质量发展,提供了有力支撑。



更高端的品味,满足更高级的消费需求



在中国白酒界,“色、香、味、格”,是品评一瓶好酒的公认标准。对消费者而言,“色”和“香”的显性特征很容易被理解和接受,而“味”和“格”则需要更高一级的鉴赏水平。

红太阳馥香型白酒集浓香的“绵甜爽净”、酱香的“绵陈细腻”和芝香的“幽雅醇厚”于一体,具有典型的一酒多香、优雅饱满的风格,相对于浓、酱、清等基础香型白酒的单一风味,能给与消费者更丰盈舒适的口感体验和味觉享受,在完美诠释了中国白酒的融合之道的同时,又将色、香、味、格层次展现,凸显了中国白酒和而不同的雅致之美。

更重要的是,作为中国白酒复合工艺品类创新的开山之

作,红太阳馥香型白酒的研制和定型,可以称得上是中国白酒消费教育的一次洗礼和革命,因为它不仅以三香、三感的典型特色,引导起新的消费潮流,而且也让中国消费者对白酒的理解突破了“视觉”和“嗅觉”的限制,升级到更加高级的“味觉”和“风格”精神体验层面,以更高端的品味,满足了国人对白酒更高级的消费需求。

事实上,红太阳馥香型白酒不仅赢得了中国著名白酒专家的高度认可,而且也经过了市场和消费者的深度考验,尤其是馥香型红1号产品上市两年来,深受消费者尤其是高端消费群体的好评与欢迎,成为商务宴请、礼遇贵宾等重要场合的首选之品。



开瓶闻三香,入口品三味,让红太阳馥香型白酒带给消费者非同一般的饮酒体验和感官享受,成为不可多得的“舌尖上的美酒”,也为红太阳酒业在白酒的品类个性表达和高端价值体现上,以品质、品格、品味的独特优势,赢得了市场先机。

打破传统壁垒,开创馥香品类,工艺自成一派,风格独具特色,做到和而不同,成就新的香型。这是红太阳酒业基于长期战略、遵循市场规律、洞悉消费需求所取得的重大突破和累累硕果,堪称久久为功,善作善成。同时,通过国家级鉴定和荣获中国食品工业协会科学技术奖项,也标志着红太阳馥香型白酒进入了名正言顺、源出有据的“酒体个性时代”,为中国白酒香型创新发展开创了一条成功的新路径。

工艺自成一派,风格独具特色



过去十年,随着经济的快速发展和物质生活水平的提升,消费者对白酒产品多元化、个性化的需求成为一种新的趋势和潮流,尤其是高端消费群体,对白酒的香气、口感以及饮中、饮后的舒适度有了更高的要求,因此,以多香融合为标志的工艺创新,已经成为中国白酒品质升级的必由之路。

一直执着于匠心酿造品质好酒,并坚定不移的走特色化、差异化发展之路的红太阳酒业,敏锐洞察到消费升级所带来的市场需求变化,早在2010

年就组建了由中国酿酒大师、国家级白酒评委领衔的专业技术团队,围绕馥香技术攻关开展了持续而深入的研究。

2021年5月,集十年之功研发的红太阳馥香型白酒,正式通过国家级项目成果鉴定,标志着其关键酿造工艺和典型风格特征,正式获得官方认定,也代表红太阳酒业取得了馥香品类创新的全面成功。

作为中国白酒馥香品类的开创者、标准定义者,红太阳酒业独创的馥香酿造工艺,采用“泥池老窖、清蒸混烧、粮曲一

体、高温堆积、多微共酵”酿造技艺,具有多粮、多曲、多醅、多酵和发酵周期长、贮存时间长的“四多两长”典型工艺特征,酿制的馥香型白酒集酱香的“醇厚感”、浓香的“绵甜感”和芝香的“细腻感”于一体,既有和而不同,层次绽放的味觉体验,又具诸香和谐、浑然一体的融合之美,工艺自成一派,风格独具特色,可以称得上是中国白酒工艺史上的一次“技术革命”。

此外,特别值得一提的是,为了在馥香创新之路上走得更坚实、更稳健、更长远,红太阳酒业还先后与江南大学、贵州大学和中国食品发酵工业研究院达成战略合作,并将成立“国家级博士工作站”和“中国馥香研究中心”,通过牵手中国白酒科研顶级领域的“两校一院”和“一站一院”的建立,继续精进和提升馥香型白酒生产工艺水平,进一步放大红太阳酒业独有的馥香型产品差异化竞争优势。

