



天冷了,一起喝杯传媒老酒吧!

传媒老酒上市,莱西新闻全程监督生产销售,让消费者喝上放心老酒

□文/图 半岛全媒体记者 徐新东

天气一转冷,喝老酒的人也陆续多起来,可市场上的各类老酒品牌纷繁复杂,价格也参差不齐。为了让莱西市民能喝上货真价实、纯正的高品质老酒,近日青岛墨泉酒业有限公司(原即墨古城春酒厂)新开发一款传媒老酒,目前已正式上市。该酒由半岛都市报区域全媒体发展中心定(监)制,由莱西市兴梅村商行全权代理莱西地区销售。为保证品质,本报莱西新闻将全程监督该酒生产销售各环节,莱西新闻及公众号也将定期公布莱西地区经销该老酒的商店、超市及饭店,让莱西市民真正能喝上质优价廉的放心老酒。

纯粮酿造保证品质

青岛墨泉酒业有限公司是即墨市酒类行业协会副会长单位,青岛市“诚信企业”。当家人徐明秀,生于即墨田横。1976年被招入原来即墨县黄酒厂,从事黄酒酿造行业已经有四十多个年头。从一进厂,徐明秀就刻苦钻研、虚心请教,很快就掌握了黄酒的生产工艺,成为厂里的技术骨干,之后当上了酿酒师傅。上世纪八十年代末,他被推举为车间主任,创造了即墨县黄酒厂史上“日产量”、“优质率”两个第一,曾轰动本地酿酒界。上世纪末,他辞掉了供销科科长的职务,开始创办自己的企业,传统的古法酿酒技术在他的身上继续得到传承。

徐明秀介绍,青岛墨泉酒业有限公司生产的老酒按照已有4000多年历史的“古遗六法”酿造工艺,以科学的生产方法和严格的质量管理,选用东北丘陵地带生产的优质黍米(也称大黄米)和陈麸麦曲为原料,配以崂山麦饭石深水发酵压榨而得的原汁老酒。此次半岛都市报区域全媒体发展中心定(监)制该厂新开发的传媒老酒更是高标准、严要求,每一个细节、每一道工序、每一批原材料都做到精益求精。

除了质量有保证之外,由于本报区域全媒体发展中心直接参与定(监)制、

协调生产销售,省去了中间分销、代理、区域推广等诸多环节,因此与其他粮食酿造的老酒相比,这款老酒的价格也有优势。目前该酒已上市,由莱西市兴梅村商行全权代理莱西地区销售,莱西新闻及公众号将定期公布莱西地区经销该老酒的商店、超市及饭店,让莱西市民真正能喝上质优价廉的放心老酒。

老酒如何生产出来?

11月1日上午,在青岛墨泉酒业有限公司的生产车间内,工人们正在紧张地进行灌装。记者站在车间外的观光通道里,透过玻璃就能清楚地看到加工过程。

随后,徐明秀介绍了老酒的酿造过程。第一步是浸米,将来自吉林松原一带一年一熟的大黄米放入盛放着麦饭石深水的水池内浸泡24小时,一些油性物质被泡出。第二步是糊化,即炒米过程,把浸泡好的大黄米放入锅内翻炒至炒熟,出锅的温度控制在八九十摄氏度左右。第三步是糖化,放入麦曲。第四步是发酵,将糖化的黍米翻拌风凉降温至27℃至35℃后入缸发酵7至10天。第五步是压榨过滤,这时流出来的就是黄酒的原浆。第六步是高温杀菌消毒。第七步是封坛。第八步是灌装贴标,之后再经过检验合格后即可进入市场流域。

品尝是享受,常饮更健康

老酒素有“百药之王”的美誉,也是中药炮制中常用的液体辅料之一,同时黄酒是很多药材的药引子,可通经脉、行血脉、温脾胃、散湿气、活血利尿。

此次推出的这款传媒老酒,红褐透明、醇厚柔和、鲜甜爽口,可以说“品尝是享受,常饮更健康”。这款老酒一年四季均可饮用,春秋夏常温饮用最好,最能品其原汁原味,享受黄酒特有的浓郁醇香。在冬季将酒温加热至40℃许,随温随饮,酒香可口,温体暖心肺,养胃健脾肾。



传媒老酒。



自动化生产线。

辨别小妙招:

“摇一摇”看泡沫持续时间

天气一冷,老酒市场也渐渐火起来了。记者走访了莱西市内各大超市、商店发现,各类老酒品牌纷繁复杂,价格也参差不齐,有的一瓶能卖到几十元,而有的却能卖到几元钱。

那如何来鉴别老酒的优劣呢?青岛墨泉酒业有限公司的相关人员透

露,消费者在拿到一瓶老酒之后,可以用力摇动,之后可以通过观察里面产生的泡沫来辨别优劣。如果泡沫细腻丰富,有厚厚的一层,而且经久不消,那说明其质量较好,含有原酒成分较多,如果泡沫少,持续时间短,那说明里面勾兑的水含量较多,酒品也会稍差。

“最具青岛特色”农产品邀您推荐

2017“最具青岛特色”农产品寻访(评选)活动启幕,莱西有哪些,快来推荐吧

□半岛全媒体记者 谢浩军

过节走亲访友,有空回趟老家,难免要送个“青岛特色”——也就是青岛土特产。提起土特产,那么咱们莱西的马连庄甜瓜、东大寨苹果、山后韭菜、院上烤鸡是不是立即就映入到您的脑海中呢?为发掘青岛特色农产品,打造特色农产品名片,半岛都市报即日起发起“最具青岛特色农产品寻访活动”,半岛全媒体记者将带您一起寻访,读者推荐及征集活动截至11月24日。除了马连庄甜瓜、东大寨苹果、山后韭菜、院上烤鸡外,您对咱当地的特色农产品还了解多少?快向我们推荐吧。

土特产因地域的特殊性常常成为地标或名片,特色美食在满足我们口福的

同时,也在不断促进我们对美好生活的向往和追求。对于美食的追求是人们与生俱来的本能,一起跟随半岛全媒体“最具青岛特色”农产品寻访活动,更进一步了解青岛,认识青岛的特色农产品,融入青岛的民风民俗百姓生活。

本次活动参与的产品需具备以下条件:1.有固定产地、较成规模的农产品,或有固定生产场地、以农产品为主要原料的加工品,批量生产一年以上;2.产品直接用于生活消费;3.生产拥有注册商标;4.采用国际标注或国家标准、行业标准、地方标准、企业标准等组织生产,其中加工食品类产品必须用过QS认证;有健全的质量控制体系和环境保护体系,产品质量责任可追溯;产品质量通过相

关检测机构检测合格;5.产品适应市场需求,具有较高知名度;产品具有一定的地域独特性。

市民可以推荐自己认为最具青岛特色的农产品,并且发送邮件至bdqymt@126.com,邮件须注明您推荐的特色农产品品名、类别(如农作物、果蔬、加工制品等)、生产区域(参考范围或产地)、加工产品还需在附件中上传完整包装图片或产品说明;特产商标拥有者、生产者、经销商等也可发送邮件进行自荐推广。半岛都市报全媒体平台(报网端微)将进行集中展示、重点寻访,并根据市民网络投票甄选出广大市民真正认可的农产品进行宣传和推广。

“青岛特色农产品”寻访活动期间,半

岛都市报社各区市记者站将通过区域新闻、客户端频道及微信公众号等,启动当地特色农产品的征集展示活动,并汇总进行整体展示、评选。读者推荐及征集活动截至11月24日17时,欢迎广大市民、读者积极推荐您心目中的“最具青岛特色”农产品。

市民朋友还可以拨打本报《莱西新闻》热线:83961002进行详情咨询,或者关注莱西新闻微信公众号:happylaixi了解详情。



半岛都市报
莱西新闻微信公
众号二维码。