



責任編輯：胡可強
版面設計：陳潔

追求綠色時尚，擁抱綠色生活。隨着全球經濟的突飛猛進，人們消費層次的提高，價值理念逐漸由生存消費向享受消費發生轉變，人們更加注重健康、安全、環保。從深層次來講，綠色發展是在傳統發展基礎上的一種模式創新，是以生態環境容量和資源承載力為主要約束條件的新型發展模式。在全球「綠色浪潮」的推動下，保障人類健康已受到全世界的關注，綠色成為時代主題，健康飲食逐漸深入人心。合理利用資源，生產綠色健康產品關係到企業的健康發展，並影響到社會的可持續發展。

俗話說：酒為五穀之精華。科學表明，固態發酵法所釀純糧食酒含有豐富的健康因子，適量飲用可以擴張小血管，促進血液循環，延緩膽固醇等脂質在血管壁的沉積，對循環系統及心腦血管有利。

甘肅紅川酒業作為甘肅省釀酒行業首批唯一一家「中華老字號」企業，始終堅持走綠色生產、生態良好的文明發展道路，一直秉承「打造純糧酒典範，釀造健康未來」的企業宗旨，堅持「誠信自釀」的企業準則，一貫倡導綠色天然釀酒理念，所需的高粱、大米、小麥、大麥、糯米都是精選於全國各地優質產糧基地的天然無公害非轉基因糧食，釀得的每一滴酒都是真正的健康純糧食酒。

■香港文匯報記者 王岳、李燕華



■甘肅紅川酒業董事長茅宇。 蘭州傳真

甘肅紅川酒廠坐落於甘肅省南部的隴南地區，一處山青水秀、人傑地靈的風水寶地——成縣，其地處秦嶺山脈南麓丘陵河谷地帶，境內多高山峽谷，屬暖溫帶半濕潤氣候，四季分明，冷暖適度，年平均氣溫為12.1℃，素有「隴上江南」之美稱。其得天獨厚的自然條件，極其有益於釀酒所需微生物菌群的富集、繁衍和自然發酵，是甘肅最適宜釀酒的寶地之一。酒廠四周群山環繞，密林青翠，形成了一個龐大的天然「氧吧」，持續不斷地供應着清新、潔淨、甘甜的空氣。為達到生態工廠的標準，廠內生產管理區、主要出入口、交通道路兩側、生產設施周圍都已種植綠化帶，用於改善局部氣候效應，淨化空氣。

好山好水釀好酒，酒品質的好壞，水起關鍵作用。在現今環境日益污染及水資源日減的情況下，天然純淨的水源已日益難尋。甘肅紅川酒獨具特色的品質也絕不是偶然的，其釀酒所用的珍珠龍泉井水夏涼如冰，冬如溫泉，清亮如露，壺內煮沸無水垢，是獨一無二的釀酒好水，為紅川酒的純糧自釀營造了一個無與倫比的天然條件。

多年來，甘肅紅川酒業先後獲得了中央部委、省市縣眾多獎項及榮譽。是商務部認定的「中華老字號」企業，被甘肅工合評定為「質量服務信譽保障AAAAA」企業，其產品榮獲「國家地理標誌保護產品」「甘肅省名牌產品」等眾多稱號，更是被國家及食品質量監督檢驗中心高度評價為：「該企業具有持續穩定生產優質多糧濃香白酒的能力」。

目前，甘肅紅川酒業已擁有以「錦繡隴南」、「金城州」為代表的五大系列，共計40多個產品。

創建綠色中國，打造健康生活，這不僅是一種態度、一種義務，更是一種責任。甘肅紅川酒業不僅倡導低碳生活，更是主動踐行健康生活。在倡導健康飲酒的同時也在不斷加強自身的素質建設，為消費者提供更高品質的健康產品。未來，紅川酒業將打造成为傳統工藝純糧釀造白酒的國內一流、甘肅省首屈一指，集釀酒生產、觀光旅遊為一體，生態化、規模化，酒業為主、多業並舉的大型釀酒工業生產企業。



■甘肅紅川酒廠傳統工藝釀造現場。蘭州傳真

甘肅紅川 踐行傳統純糧釀造 引領綠色健康生活

秉承傳統工藝 促綠色經濟發展



■甘肅紅川酒廠員工工作場景。 蘭州傳真



■甘肅紅川酒廠生產流水線。 蘭州傳真

我國是白酒的消費大國，作為中國一大歷史遺產，承載着五千年的傳統文明和歷史文化。作為甘肅省目前最大的傳統固態純糧釀酒生產企業，紅川酒業始終致力於健康生產，堅持綠色發展，為消費者提供更高品質的享受。在未來紅川酒業將發展成集一流的生態、環保、綠色、安全的規模化西部白酒釀造企業，成就「大紅川」夢想，爭做中國白酒行業，生態自然、綠色健康之路發展中的佼佼者。

目前，紅川酒業發展已經步入到低碳環保、生態循環的可持續發展之路，堅持傳承千年的純糧固態發酵傳統釀酒工藝，不斷挖掘創新，博採眾長，融合四大名酒工藝之精粹，五糧蒸餾釀，65° 高溫「包包」制曲，其曲塊質硬，內部乾燥，並富有濃郁的曲香味，不帶任何異味。採用黃泥底人工老窖發酵，杜絕了空氣與雜菌的侵入，抑制大部分好氧菌的生酸作用，最大限度地保留了以糧食原料發酵而產生的對人體有益的微量成份。同時採用傳統柳條酒海、土陶酒罈與大型鋼罐三種貯酒容器相結合的方式恒溫窖藏，使酒體綿長柔和，自然生香，健康元素貫穿整個釀造過程。

隨着新增罐裝裝路線和成品庫擴建工程、灌裝區配套工程和污水處理工程的順利完成，企業綠色經濟發展優勢得到了更好的體現。生產過程中所使用的機械設備都選用低噪音設備，並在傳播途



■甘肅紅川酒廠坐落於甘肅隴南成縣紅川鎮。 蘭州傳真

徑上採用隔聲、隔振、消聲等措施。原料粉碎產生的粉塵利用集氣罩收集後經引風機送入布袋除塵器除塵，鍋爐燃燒產生的灰渣及除塵灰可做肥料或綜合利用。制酒過程中產生的甌底廢水和黃水富含大量的有機物質和香味物質，通過對其進行處理，實現再次利用，不僅節約了大量資源，而且減少了高濃度有機廢水的排放量。蒸糧蒸酒後產生的丟糟中氨基酸、含氮化合物較高，可用作優質飼料的原料。制曲車間收集的粉塵，返回到生產，用於發酵工藝中。洗瓶水、地面沖洗水等廢水經廠內污水處理站處理後達標排放。從制曲、發酵、窖藏、灌裝，「綠色環保」貫穿了整個生產過程，釀造產能得到了進一步釋放，公司純糧釀造的領先優勢更為凸顯。

實施綠色營銷 打造純糧典範



■紅川酒銷售人員正在為顧客介紹紅川酒。 蘭州傳真

環境保護標準。企業在分銷和促銷過程中；在產品售前、售中、售後服務中，與消費者建立買賣親和力，讓消費者近距離感受紅川酒的固態純糧釀造過程，了解其品質、優點及對健康的好處，積極引導廣大消費者將眼界從杯中的純糧美酒擴展到自然生態環境及整個社會範圍，樹立綠色企業良好形象。

在當今經濟發展實現綠色、生態、可持續的大環境下，建設綠色、和諧宜居的生態文明成為重要課題。隨着國家產業政策的調整，實施綠色生產、規模化經營、廢物的減量化與綜合利用也成為白酒企業生產的重要工程。作為真正的純糧釀酒企業，甘肅紅川酒業長期恪守「純糧釀造」信條，採用傳統固態純糧發酵。與液態法相比，固態純糧發酵工藝降低了工業生產對環境的污染力度，同時減輕了經濟社會發展對資源的消耗及對生態環境的負面影響。

甘肅紅川酒業在未來的發展中力求與世界接軌，立足甘肅，面向全國，展望世界，躋身全球自由貿易和開放型世界經濟體系中，拓寬銷

售視野，擴大銷售市場，加快企業發展，在未來發展成集一流的生態、環保、綠色、安全的規模化西部白酒釀造企業，堅持走質量、健康、品牌之路，以品質贏得口碑，以口碑佔領市場。目前，隨着以市場需求為導向的全新經營戰略的深入實施，紅川酒業煥發出了前所未有的市場活力。



■紅川酒採用傳統柳條酒海、土陶酒罈與大型鋼罐三種貯酒容器相結合的方式恒溫窖藏，使酒體綿長柔和，自然生香，健康元素貫穿整個釀造過程。 蘭州傳真



■甘肅紅川酒廠廠區內。蘭州傳真