



科研人员严把质量关

日前,安徽省质量奖名单公布,宣酒再次榜上有名。这是宣酒集团,也是安徽白酒企业中唯一一家连续两届获此荣誉。

从唐朝敬亭山脚下的纪叟老春,到连续四年畅销的宣酒;从古代文人墨客诗酒相从,再到如今获得安徽省质量奖的殊荣,宣酒承载着时代和历史的变迁,成为了如今消费者公认的健康美酒,书写了一段中国白酒业的经典传奇。

那么,宣酒品质究竟是怎样炼成的?

## 宣酒荣获安徽省质量奖： 品质是怎样炼成的？



江南小窖群

### A 传承古法 小窖酿造奠定品质基础

小窖酿造技艺全称为“宣酒古法小窖酿造工艺”，它源于唐代纪叟老春酒，迄今已有1200年的历史，是我国江南地区一项独特的酿造技艺，系传统手工酿造的典型代表之一。目前，宣酒独特的小窖工艺，已入选非物质文化遗产保护名录。

宣酒小窖工艺由小曲制作技艺、包包曲制作技艺、原酒制作技艺和勾调技艺等四个部分组成。它是将小曲清香与大曲浓香两种工艺有机糅合，利用粮醪清蒸清烧，经过香醪双醪串蒸串烧，看花摘酒，低温入窖，分级贮存，品尝勾调而成，酿造出的酒质更加醇香、绵柔，形成了宣酒独特的小窖绵柔的品质。

原中国白酒专家组组长沈怡方早年对小窖专门做过研究，曾在其专著《中国白酒生产技术全书》中对小窖价值有过详细论述：宣酒小窖池是江南地区特有的一种小窖池。相对于标准窖池容积较小，其独特的梯形设计能大大增加酒醪与窖泥的接触面积，糟醪与窖泥接触面积大，发酵充分，能产生更多的香气成分，使酒体更加丰满，口感更加绵柔，品质更加出众。

沈怡方的指导，让宣酒集团认识到小窖独特的价值所在。随后，投入大量人力物力，加强了小窖酿造工艺的保护与研究，不断提升小窖酿造工艺水平，使宣酒品质越来越好。

2010年10月，江南小窖酿造工艺研究所成立。这是全国首家专门以白酒小窖酿造工艺为研究对象的科研机构。沈怡方担任研究所所长。

2013年，《小窖宣酒》通过省级地方标准并正式发布。

2014年底，“小窖宣酒”成为国家地理标志保护产品。

### B 强化管理 质量领先成就畅销美酒

“工欲善其事，必先利其器。”优质的产品无疑是企业驰骋市场、满足消费的利器。

宣酒集团把产品质量作为企业第一生命力，牢固树立了“产品质量不是一百分就是零分”的信条，按照国际化标准建立了质量、环境、食品安全和测量管理体系的“四标一体化”管理体系，培养全员质量和食品安全意识，对原辅材料进厂、酿造、包装、仓储、销售和服务各环节实行严格管控。

在原材料控制上，宣酒选用优质的水源和精良的原料。宣酒集团位于著名的“江南诗山”敬亭山南麓、秀美的水阳江畔，生态环境优越，非常有利于酿酒微生物的繁衍。宣酒酿造采用的水源，水质清澈，酸碱适中，是酿酒的上乘之品。宣酒酿造的主要原料籼米、糯米、玉米、豌豆以及重要辅料早籼稻壳都产自宣城。

生产中，在广大员工中不断强化“三不”意识，即“不接受不合格品、不生产不合格品、不放行不合格品”。针对生产现场、环境卫生、文明生产等制定了现场管理条例，定期检查奖惩，从而保持了良好有序的作业环境，确保了销售产品百分之百的合格率。

独特的环境优越性、原料地域性、工艺独特性，以及管理的严格性，造就了宣酒的高品质，取得了辉煌的成绩，得到了消费者的好评。

2013年3月，被评为全国质量诚信承诺优秀企业，全国质量检验稳定合格产品。

2014年12月，安徽百姓最满意白酒品牌

2011—2014年 连续四年安徽畅销白酒品牌……

安徽白酒协会有关领导在接受采访时表示，宣酒集团拥有中国最大的小窖酿造基地，其小窖酿造工艺在安徽乃至全国白酒行业都十分有特色，绵柔的品质特点也顺应了当前大众的普遍需求。在严格的生产管理要求下，宣酒品质已经达到了全国名酒的标准，连续两届获得安徽省质量奖名至实归。

宣酒集团专注于小窖酿造，专心做好一款产品。这让宣酒更能够集中资源，不断优化管理、提高品质。同时，对消费者“执信有恒”，赢得了众多消费者的喜爱，使得宣酒在省内外众多品牌的激烈竞争中脱颖而出，红遍江淮，成长为安徽一线白酒品牌。



小窖酿造工艺