



装锅



# 匠心独运酿美酒

## ——屯留六府宴的酿酒淬炼之路

文/图 本报记者 张国平

在屯留区,山西六府宴酿造有限公司将传统的坚守与科技的精准融为一体,正演绎着从一粒粮食到一滴佳酿的品质淬炼之路。

该公司恪守传统固态发酵古法,精髓尽显于独特的“地缸发酵”工艺。从优质粮谷的严苛甄选起步,酿造的每一个环节都力求极致。制曲阶段,通过精准控温控湿,培育出活性饱满的酒曲。蒸煮后的粮醅入地缸密封发酵,在静谧中缓慢转化,孕育出丰满而富有层次的风味前体。

尤为值得称道的是,六府宴以智能化系统为古老的地缸发酵注入现代活力。通过对缸内温度、湿度及微环境的精准监测与调控,确保发酵进程的稳定与纯粹。在蒸馏环节,匠人依古法“看花摘酒”,只截取醇和丰润的中段酒心。这些精华被注入陶坛,开启漫长的陈贮之旅,在时光的沉淀中褪去燥烈火气,最终凝聚为醇厚柔顺的玉液琼浆。

从地缸发酵的匠心坚守,到陶坛陈化的时光淬炼,六府宴以一套清晰可溯的精细化生产流程,实现了对传统风味的稳定传承与品质升华,在杯盏之间,传递着岁月沉淀的幽雅陈香。



摊凉



出糟



破料



销售



入缸

