

# 西凤酒匠心品质三千年 科技创新促腾飞

一滴西凤酒，半部华夏史。西凤酒始于殷商，盛于唐宋，发展于明清，鼎盛于当代，是中国最古老的历史名酒之一，是中国凤香型白酒的创立者和典型代表，曾四次获评“国家名酒”，九次夺得国际大奖。2019年，在由中国酒业协会组织的全国百名专家白酒盲品测试中，西凤酒荣获“国评状元”。2023年，西凤酒品牌价值达2687.43亿元，位列中国白酒排行榜前列。酒成于匠心，酿于天时、立于地利、美于时光。西凤酒的名酒价值体系主要体现在哪些方面呢？

记者 芮扬 文/图

## 系列报道之三：非遗酿造工艺成就国脉凤香、白酒之源

西凤酒拥有3000年无断代传承的酿制技艺。2021年，文化和旅游部公布第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录，西凤酒酿造技艺被列入其中，同年，西凤酒酿酒工业遗产群也荣列国家工业和和信息化部第五批国家工业遗产名单。

在坚持传统工艺的同时，西凤酒不断创新和完善生产工艺，汲取现代科技成果，在传承古法“老五甑”“六字工艺”的过程中，经历了8次标志性技术改进和创新，重新科学厘定了西凤酒的核心工艺，形成了能够体现其工艺之复杂、时间之悠久的数字化表达体系“16999”，即一年一个生产周期、六个生产阶段（立、破、顶、圆、插、挑），九月立窖，九次发酵，九次投粮。归纳出“轻”“薄”“匀”“松”“缓”“两大一小”“两干一湿”的装甑操作要领，凝练出



“酒醅判断十法”的制酒生产口诀，形成了“掐头去尾”“量质分段”的摘酒方式，形成现行西凤酒精细化酿造工艺，突破传统白酒酿造资源消耗大、效率低、品控难等一系列问题，整理制定出《西凤酒生产操作规程》《酿酒知行手册》《西凤酒生产小红书》等生产指导用书，保证了西凤酒酿造过程中38个质量控制环节，开启西凤酿酒厨房发

展管理新模式。

2020年，西凤酒先后启动“333”工程及10万吨基酒扩能项目，引入数字化、智能化等新兴技术，如AGV曲块运输机器人、无人智能行车、物料正压输送等，将“数字+”“智能+”赋能传统酿造工艺，建设了年产能最大（3万吨/年）的12层制曲大楼，全智能化的万吨酿造车间，提升了生产的自动化、信息化、数字化水平，完善优质酒产能储存，将品质稳定性和生产效能推向新高度，以优能、优品推动企业高质量发展，成为白酒行业智能酿造的新标杆。2022年，智能制造新模式应用项目“白酒数字化工厂项目”顺利通过工业和信息化部验收，西凤酒成为陕西省首个人选国家智能制造的食品工业项目。

# 镇安县西口回族镇形成“一山一川、一园一地”产业发展格局 带动群众增收致富 发展壮大村集体经济

阳光讯（记者 韩建军 通讯员 倪娅文/图）日前，记者从商洛市镇安县获悉，随着该县今年西口回族镇陕西·镇安首届北阳山“赶牛节”的成功举办，进一步展示了该镇北阳山的风光，展现了镇安县的民族特色风情，打造了镇安县高品质旅游品牌形象。

西口回族镇采取“支部搭台、能人唱戏”的方式，引导在外创业成功人士反哺家乡，依托程家川下湿地优势，流转土地百亩兴建“十里鱼坊”，打造了集生态康养中心、特色陕南民宿和休闲垂钓园于一体的冷水鱼养殖产业园，带动周边12户农户稳定增收，着实让农村土地资源活起来、闲置劳动力忙起来、集体经济强起来。

西口回族镇利用苏陕协作“四方共建”平台，按照“支部引领、产业联盟、村企合作、农户受益”的思路，引进镇安县岭鸿生态农业发展有限公司入驻智慧水产养殖产业园，建成虾蟹水稻智慧混养园区510亩。其中，小龙虾、大闸蟹精养标准示范塘300亩，蟹稻养殖塘210亩，年产值达1000余万元，带动36



户农户均年增收3万元以上，带动村集体经济年收入10万元以上。

西口回族镇岭沟村紧抓高标准农田建设机遇，依托“岭沟贡米”品牌优势，流转土地200亩种植岭沟贡米，引进岭沟红农业发展有限公司，变农户分散自主种植为集中统一管理，带动78户农户稳定增收，放大土地资源

效能，实现企业、农户双赢。

西口回族镇以“产业强基、功能聚合、形态精美”为目标，重引资、育能人、强配套，逐步形成“一山一川、一园一地”的产业发展格局，为带动群众增收致富、发展壮大村集体经济、有序推进乡村振兴奠定了坚实基础。

## 黄陵矿业双龙煤业“超滤膜+反渗透”污水处理系统 上线运行



阳光讯（记者 史超 通讯员 穆海宏文/图）经过半年的施工，“超滤膜+反渗透”污水处理设备和技术在黄陵矿业双龙煤业开始顺利投入运行，标志着该矿污水处理在全面实现智能化目标上迈出了坚实的一步。

据了解，超滤膜是一种孔径规格一致，额定孔径范围为0.01-0.1微米的微孔过滤膜，在污水处理过程中，只需在膜的一侧施以适当压力，就能筛出小于孔径的溶质分子，从而去除水中的悬浮物以及胶体、细菌等杂质，为下一步反渗透提供合格的进水，保证反渗透系统的安全运行，降低系统化学清洗频率，延长反渗透膜使用寿命，而与超滤膜一起进行污水处理的反渗透技术是一种目前行业内较先进和节能的膜分离技术，在工作的时候，利用其原理，在高于溶液渗透压的作用下，依据离子、细菌等杂质不能透过半透膜的特点，将这些物质和水分离开来，最终达到快速而又高效的污水处理的目的。

此外，为确保提标改造达到最理想效果，使“超滤膜+反渗透”污水处理得到全面应用，该矿在原有基础上对污水处理站的地面配套设施进行了全面升级，扩建了污水处理作业场所一百多平方米，增加了PAC自动化加药成套装置和单个容量约为45立方米的活性炭水处理罐5个，用于安装运行超滤膜+反渗透设备，并配备了成套网络信息检测系统，对“超滤膜+反渗透”水处理整套流程实行智能化管理，降低了工作人员的劳动强度，以“智芯”之力还自然滴滴清流。

## 铜川市印台区陈炉镇与江苏省盐城市亭湖区 合作开展“铜麦6号”优质小麦示范推广加工基地项目

■记者 严利君 通讯员 郭艳婷 梁晓卜

近年来，铜川市印台区陈炉镇立足自身诸多优势，聚焦发展壮大粮食产业，提升小麦等粮食产量，与江苏省盐城市亭湖区合作开展“铜麦6号”优质小麦示范推广加工基地项目。

陈炉镇作为“铜麦6号”良种推广和良种繁育基地，种植“铜麦6号”2万亩，产量1万吨。“铜麦6号”是铜川市自主研发的旱地小麦品种，旱地平均亩产在500公斤。面粉蛋白质含量达14.40%，湿面筋含量达34.3%，远高于普通面粉。镇政府领导谋划，立足本地特色，打造“铜麦6号”加工基地，亭湖区安排140万元产业发展专项资金对项目进行全产业链扶持，将配备自动化加工生产线1条，生产设备5台，主要开展以“铜麦6号”为主的深加工业务，该项目建成达效后预计年加工“铜麦6号”5万吨，使小麦的价值增加12-15倍。

“铜麦6号”优质小麦示范推广加工基地建设项目的实施，让印亭再牵手，走出金黄的产业发展道路。