



安徽迎驾集团 安徽迎驾贡酒股份有限公司

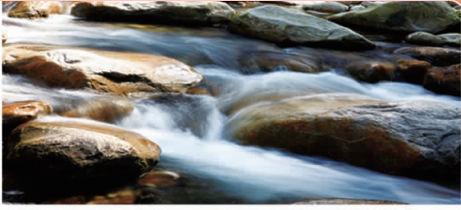
热烈祝贺高邮市十五届人大第一次会议隆重召开

生态产区



迎驾贡酒产地位于北纬30度线附近的大别山腹地、东淝河上游，是中西部第一个国家生态县，气候温暖湿润，年均气温15℃，年均降水1500mm，森林覆盖率75%以上，拥有适合酿酒的自然生态环境。

生态刷水



好水酿好酒。霍山县是“中国竹子之乡”。发源于大别山主峰白马尖的山泉水，流经茫茫竹海，经地下竹根层层过滤，水质纯净，清冽甘甜，当地群众称之为“刷水”，亦称“竹根水”。迎驾贡酒酿造和勾调用水全部使用原生态的山泉刷水。

生态发酵



迎驾贡酒酿造秉承已成为“非物质文化遗产”的传统酿造工艺，采用偏高温大曲为糖化发酵剂，泥池老窖，90天左右周期发酵，从原粮进厂到成品酒出厂历经69道传统工艺，生态发酵，自然天成。

生态循环



用曲酒酿造过程中产生的有机废液、废水发酵产生沼气，沼气燃烧锅炉产生高压蒸汽发电，发电后的余热用来酿酒。酿造过程中产生的废糟烘干后粉碎作为饲料。曲酒酿造车间的屋面全部安装太阳能光伏发电，形成了一个完整的全生态循环系统，构建了低碳、节能、环保的循环经济模式。

生态洞藏



迎驾原酒封藏于黄岩洞。洞内冬暖夏凉，常年保持着15-21℃的气温和85-90%的湿度。而且洞内岩壁富含水分，空气流通，非常适合各种微生物的生长。适宜的温度、湿度与微生物群落形成了优良的贮酒环境，对酒的老熟生香起到不可替代的促进作用。

迎驾之星

金星·银星



高邮市华丽商贸有限公司总经销

地址：高邮市万金路4号 服务热线：0514—84660900 84663088