



纪念中国人民抗日战争
暨世界反法西斯战争胜利70周年

引领生态酿造 坚持绿色发展



最美酒乡——中国迎驾

“向绿色要发展,在发展中要绿色,走科学发展、绿色发展的特色之路。”作为蝉联四届安徽民企百强纳税第一、被上海大世界基尼斯总部认证为“生态环境最美的酒厂”的迎驾集团,一直遵循“以酒合天”的理念,尊重自然,顺应自然,将生态理念融入产前、产中和产后的各个经营环节,建立起产业生产链,实现经济发展与环境资源相互协调,人与自然、企业与社会可持续发展的绿色发展之路。

“我们之所以能酿造出人们所喜爱的迎驾美酒,其核心就是品质,而品质的长期保证,很大程度上依赖于大别山天然的生态环境。”作为在业界最早提出“生态酿酒”概念的专家之一,迎驾集团总裁倪永培始终坚持“大自然才是最好的酿酒师”。



太阳能发电



原酒生产车间

得天独厚的生态产区。

迎驾贡酒产地霍山县地处北纬30度线上的大别山腹地、东淠河上游,是中西部第一个国家生态县,这里群峰竞秀,山水相依,气候温暖湿润,年均气温15℃,年均降水1500mm,森林覆盖率75%以上,物种6500余种,是高密度负氧离子与植物精气聚集的“天然大氧吧”,为丰富的酿酒微生物提供了成长的乐园。

取之不竭的竹根剔水。

霍山县竹林总面积近50万亩,蓄积量6000万株,是江北毛竹第一县,享有“中国竹子之乡”的美誉。发源于大别山主峰白马尖下的山泉水,流经茫茫竹海,经地下竹根层层过滤,清冽甘甜,当地群众称为“刚水”,亦称“竹根水”,属稀有的纯天然弱碱性水,富含大量对人体有益的矿物质。迎驾贡酒酿造用水全部采用大别山源头活水,因上游居民稀少,无工矿企业,水质无污染,始终保持在国家一类标准。

传统工艺的泥池发酵。

迎驾贡酒酿造采用偏高温大曲“包包曲”为糖化发酵剂,泥池老窖,90天以上长周期发酵,从粮食粉碎到成品酒出厂历经69道传统工艺,生态发酵,自然天成,形成“窖香幽雅,绵甜爽口”的鲜明风格。

大别山深处的洞藏美酒。

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。

“吃干榨尽”的生态循环。

迎驾于2001年就开始全面导入ISO14001环境管理体系,确立了“防止污染、保护环境、挖潜增效、节能降耗,创建酿酒生态园、实现产业生态化”的环境管理纲领,并投资8000万元建成包括太阳能发电、冷却水循环、酒糟清洗燃烧、污水处理与沼气发酵等项目为主的生态循环系统,将酿造后的丢糟进行清洗压滤,其液体有机物进入污水处理站,与生产生活废水一起产生沼气,清洗后的糟壳与沼气进入锅炉燃烧,生成高压蒸汽发电,发电后的余热用来酿酒,形成生态的闭路循环,构建了低碳、节能、环保的生态循环经济模式,经济、社会、生态效益显著。

同时,迎驾还利用车间屋顶空间,架设光伏发电系统,近4万片太阳能电池板,8万平方米的安装面积,10兆瓦的总装机量,年发电量达1000多万千瓦时,除自用外,可在闲时将剩余电力输送给电网。生态循环体系日可节约用水1374.3吨,光伏发电最高10万kw.h,每年可给企业创造经济效益6000多万元。

作为中国生态酿酒的倡导者,今天的迎驾人,正以“生态酿造,绿色发展”的责任和情怀,倾情为广大消费者奉献高品质的生态好酒,为建设美丽中国增光添彩。



取之不竭的竹根剔水



生态循环系统