

纪念汾酒荣获巴拿马万国博览会甲等大奖章100周年系列丛书之二

汾酒

通志

下卷

FENJIU
TONGZHI

中華書局

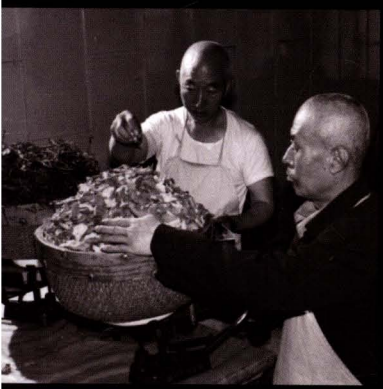
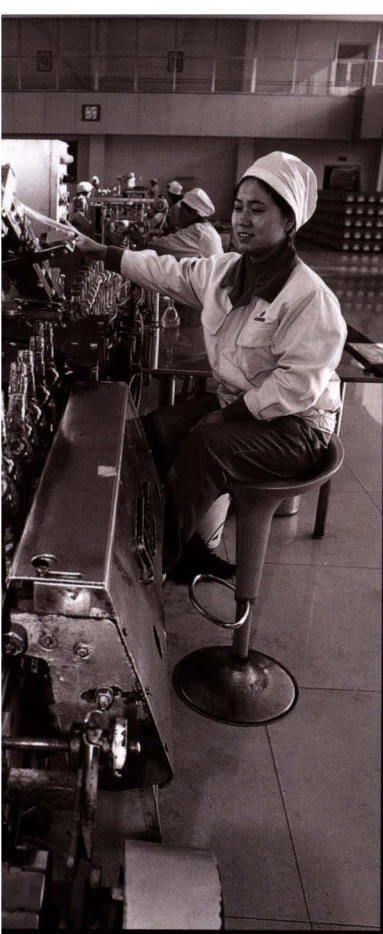
汾酒

通志

FENJIU
TONGZHI

下卷

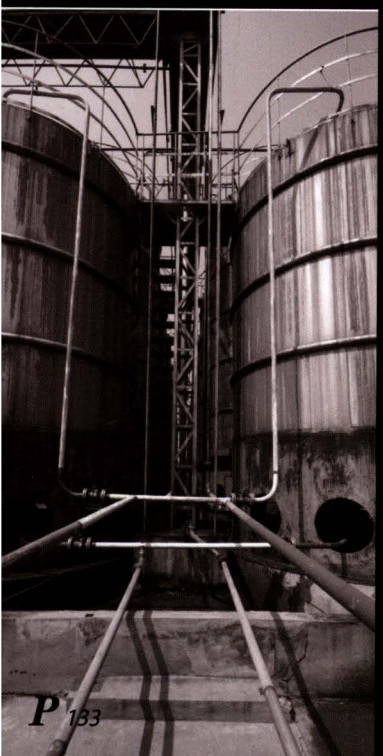




➞

汾酒工艺

FEN JIU GONG YI





汾酒工艺 05



汾酒工艺流程示意图



汾酒酿造技艺列入国家
级非物质文化遗产



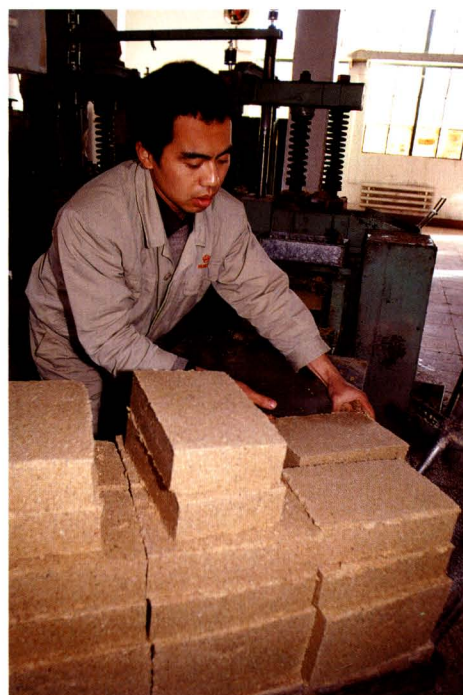
验收原粮



酿造汾酒的原料：高粱豌豆



粮食去杂程序控制房



制曲



大曲发酵翻晒



成品曲



和糝



装甑



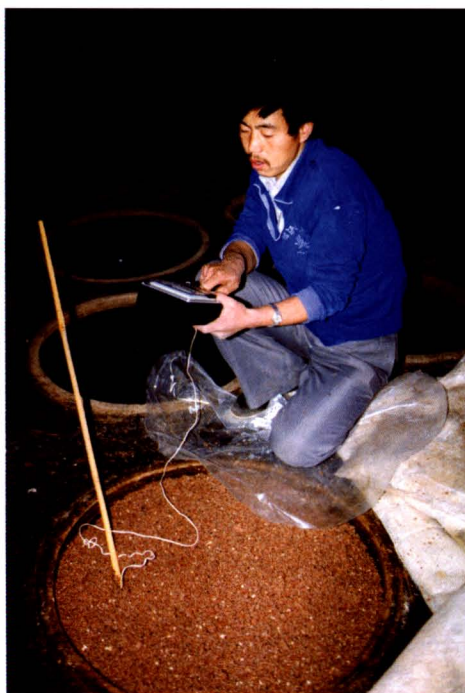
大曲粉碎控制室



冷散



取料



发酵测温



贴甑



送曲



封盖蒸馏



倒酒糟



流酒



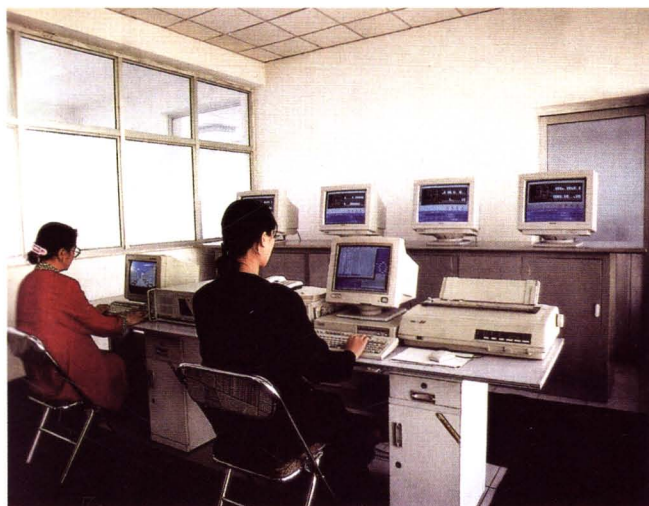
微机控制生产



传统工业中的交酒（现改进为电瓶车运送）



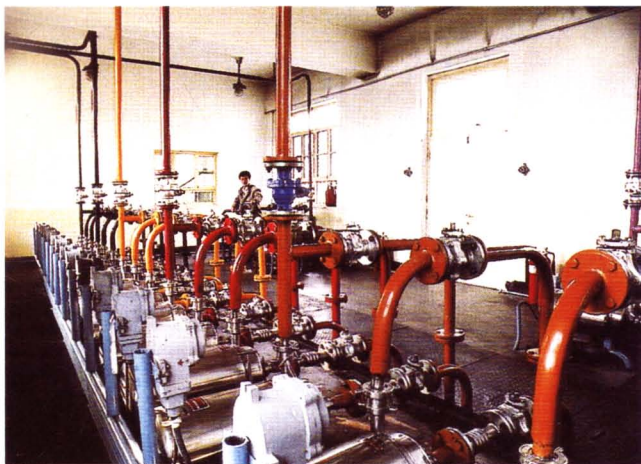
通过管道送酒



微机勾兑



酒库贮酒



现代化过滤系统



闻酒



品酒



化验



气相色谱分析



酒样分析



洗瓶



灌装



贴票



封口



灯检



复检



贴标



检验



装箱



码垛



检验



压箱机



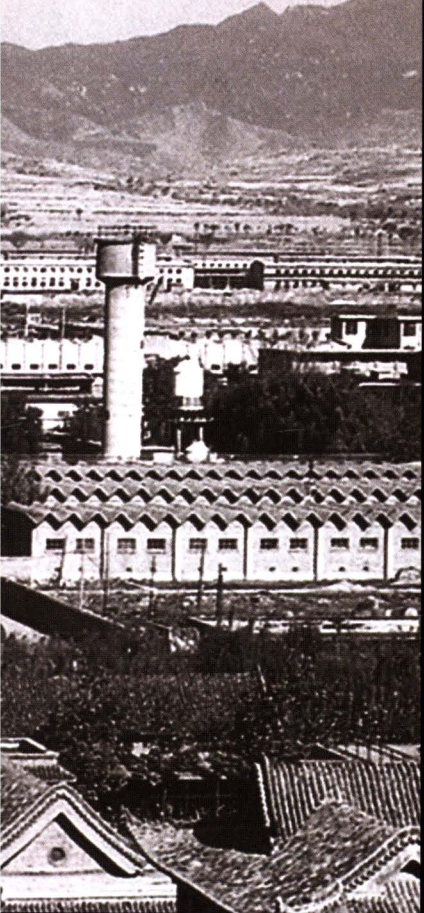
贴防伪标识



入库



运输出厂



汾酒集团系列产品

FEN JIU JI TUAN XI LIE CHAN PIN





汾酒集团系列产品 06



中国驰名商标



“汾”商标



“竹叶青”商标

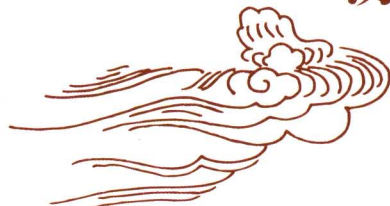


“杏花村”商标



G20国家领导峰会礼品酒

中国清香白酒之祖 汾酒系列



经典国藏
(45度、55度660ml)



至尊国藏
(45度、55度 660ml)



20年青花瓷
(42度、53度 500ml)



30年青花瓷
(53度 500ml)



30年青花瓷 53度 100ml



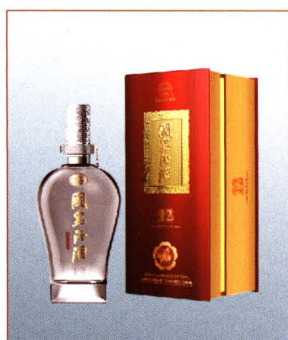
30年青花瓷
53度 850ml



40年青花瓷
55度 500ml



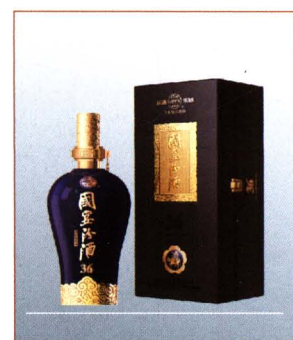
50年青花瓷
60度 4L



12年国宴汾酒
42度 660ml



24年国宴汾酒
48度 660ml



36年国宴汾酒
53度 660ml