

拨一拨，聊一聊，温岭热点尽在 掌 握

热线 86901890



温峤老酒酿出新滋味



工作人员正在剥离酒糟。



工人往蒸好的糯米内加入麦曲和酒母。



酿酒师傅正在测酒精发酵罐内的温度。

记者 姚天/文 徐伟杰/图

千年古镇温峤镇有着深厚的文化底蕴。早在宋朝，温峤镇就家家户户开始流行酿酒。一方水土养一方人，酿酒技艺的传承与创新，造就了如今的温峤老酒。

近年来，温峤老酒在传承传统工艺的基础上改革创新，以独特的酒曲酿制出新一代温峤老酒，并根据现代人的口味喜好，将多种原酿黄酒以一定的比例配置调制，开发出黄酒产品十余种，深受市内外广大消费者的喜爱。

新春已至，作为我市老字号品牌代表之一的温峤老酒，也迎来了新一轮的酿造。

老酒酿造得经过怎样的工序？鼎峰酒业负责人林高杰告诉记者，他们的老酒采用现代工艺和古法酿造相结合，经过浸米、蒸饭、淋饭、落罐、开耙、压榨、煎酒、装坛八道酿酒工序，再通过低温慢酿和年份储存，造就丰富、香醇的口感。

酿酒的第一道工序是浸米，开酿的大米经过一晚的浸泡后，被送入一体化蒸冷饭机组设备中，实现蒸饭的机械自动化运作。

蒸好的米饭通过淋水、通风等散热方式降温。而在以前，工人常用摊饭法，人为翻动使其冷却。林高杰告诉记者，蒸熟的米饭温度很高，而我们发酵所需的温度往往要保持在28摄氏度左右。

在落罐之前，酿酒的精华——酒曲的制作和添加也是一道非常关键的环节。在恒温的麦曲车间里，麦谷上会生长出茂盛的菌丝，这就是酿酒工艺中俗称的酒曲。

酒曲是影响老酒品质非常关键的一点。林高杰说，针对酒曲的制作，每个酿酒厂的方法都会有些许不同，这也造就了不同口味的老酒。

半成品的酒水还要经过压榨机的压榨过滤、煎酒杀菌后，才可以正式装坛，存放到地下酒窖中，并根据酒类品种、不同年限分类储藏。在酒厂工坊外的广场上，上千个酒坛整齐叠放，场面颇为壮观。现场工人们有序分工，煎酒、装坛、装车，一片忙碌的景象。

这些酿酒工序，鼎峰酒业已经延续了近40年。自2018年搬入新厂区后，酒厂通过更新现代化酿酒设备，使得酿酒能力大幅提升，现在一年两季的酿酒量都能稳定维持在1200吨到1500吨之间。



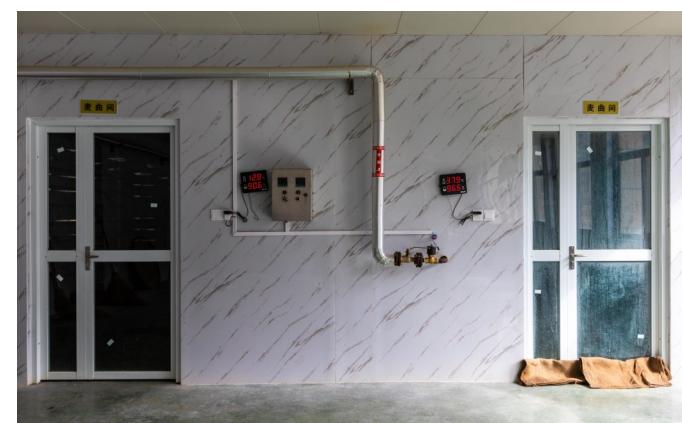
酒坛里扑面而来的酒香让人陶醉。



工人正在对老酒进行杀菌灌装。



经过坛口封泥慢酿，才能形成老酒丰富、香醇的口感。



在恒温的麦曲车间里，麦谷上生长出来茂盛的菌丝，这就是酿酒工艺中俗称的酒曲。