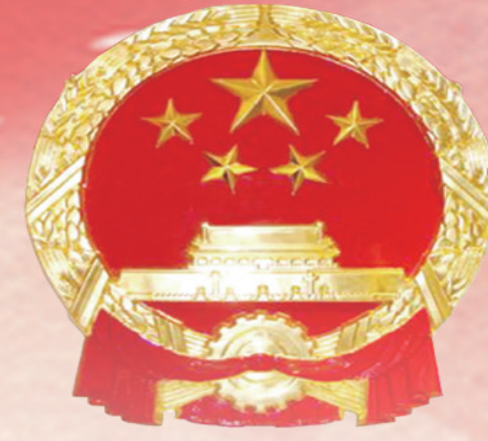




山西谷香百年酒业有限公司携旗下“柳裕”白酒 祝贺市人大政协两会召开



董事长王忠平

山西谷香百年酒业有限公司成立于2017年4月,地址位于柳林县留誉镇下岔沟村。2019年9月与隰源县肇源镇源江苑制酒厂达成资产兼并重组协议。在县委、县政府的大力支持下,项目产能于2019年10月正式落地柳林,于2020年5月开工建设,2020年10月1日进入试生产,第一期建设投资额6600余万元。

• 项目内容

- ▷项目规划建设1000吨/年白酒生产及包装线。
- ▷360吨/年酒桶制造车间。
- ▷800余头肉牛的养殖与深加工及包装线。

• 工艺流程

山西谷香百年酒业有限公司定位为社会酿造绿色健康的高品质白酒。公司主要生产工艺为纯粮固态发酵法,通过延长发酵时间提高产品品质(发酵时间最短为38天,最长90天)。聘请国家特级酿酒师耿云峰先生为生产副总,监制生产酿造,主要生产原料精心筛选东北优质高粱,原酒采用北方特有的土窑洞储存,瓷缸存放的储存方式。储存及勾调,成装管路均采用不锈钢硬连接,勾调车间采用初滤、精滤,保安过滤共三级过滤。聘请国家级白酒评委、高级品评师王花老师亲自勾调,使用储存五年、四年、三年等不同年份基酒,以及储存10年、20年原酒为调味酒,根据头茬、二茬酒的特性,无任何化

学添加精心勾调,形成口感独特清香纯正的清香型白酒新货。

公司拥有两条从洗粮、灌装、压盖、烘干、贴标、装箱、封箱的全自动化包装线。包装车间采用净化彩钢板分隔,拥有行业一流的监测、检验设备。工人严格按照食品级生产企业规范操作,保证人民舌尖上的安全。

• 社会效益

项目达产达效后,每年需优质高粱2000余吨,酒糟及稻壳600余吨。公司已于2020年5月引进“汾酒1#”优质高粱种籽,采取“公司+基地+农户”模式,先在留誉镇试种500亩高粱,带动贫困户20余户。聘用山西农大专家组跟进作为前期农业示范基地,如试种成功,将进行规模化种植。届时可利用周边土地3800亩,带动种植户200余户;打造柳林白酒“地理标志”产品,公司年产生酒糟约3000吨,可饲养肉牛800余头,间接带动养殖户60余户;项目达产达效后,可直接安置劳动力150余人,形成上游种植、中游酿酒、下游养殖的农业经济循环产业链。

公司拥有“谷香百年”、“柳裕”两个注册商标,聘用“肆玖玖玖”设计团队,从品牌LOGO、产品门店、营销等全方位设计,借助依脱其销售网络优势,建设“柳林特产馆”,把本土特产推向全国,从而打造柳林“柳裕”品牌土特产名品。

公司将不忘初心,牢记使命,按照县委“五转一新”工作思路,以饱满的热情,为柳林县域经济繁荣发展、乡村振兴和社会稳定做出积极的应有贡献。

