

泸州老窖股份有限公司营销中心

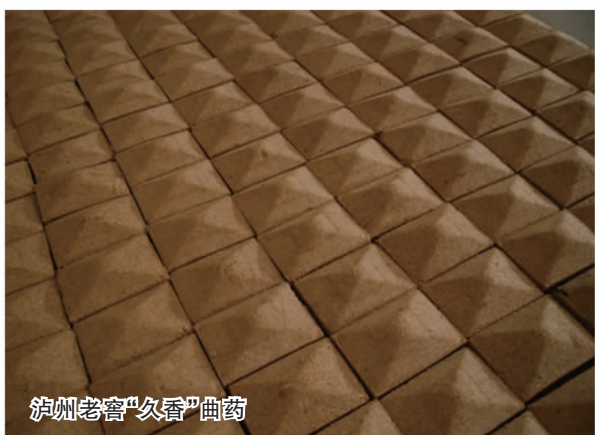


# 泸州老窖

## 创新驱动发展 卓越源于坚持

近日,由中国轻工业联合会主办,泸州老窖股份有限公司和江南大学共同完成的“年代窖泥菌群功能解析和质量标准体系构建及其应用”“大曲微生物群落功能强化关键技术及应用”“泸州老窖酒体变化规律解析及其年份白酒鉴定体系构建”3个项目科技成果鉴定会在四川省泸州市举行。相关科技成果对泸州老窖的科技创新和生产经营均产生较大的推动作用。

“年代窖泥菌群功能解析和质量标准体系构建及其应用”项目,从理论层面上阐释了浓香型白酒泥窖酿造中酒



泸州老窖“大曲”曲药

酿与窖泥微生物“分区共酵,协同产香”的生态功能接力现象,剖析了不同年代窖泥微生物群落结构与功能的演化规律及驱动力,建立基于特征微生物的年代窖泥分类模型并确定了窖泥质量判别方法,开发出底物诱导的窖泥功能菌群富集技术。

“大曲微生物群落功能强化关键技术及应用”项目是通过大曲微生物群落的结构、功能和调控技术研究,从生态系统角度阐明大曲微生物群落构建和曲香风味形成机制;通过分子生态学研究,发现中高温大曲发酵过程中微生物群落的形成规律。

“泸州老窖酒体变化规律解析及其年份白酒鉴定体系构建”项目,从多维度解析白酒的数字化特征出发,解析白酒陈放过程中风味物质的变化规律,为阐明白酒陈酿机制及其鉴别提供了基础数据;创造了“源数据采集—数据清洗降噪—特征提取—内参校正—模型预测”的泸州老窖年份白酒鉴定体系。项目成果为年份酒产品鉴别提供了基础信息、技术方法,是泸州老窖在传承传统白酒产品特色的基础上的技术创新,对规范年份酒市场将起到一定的积极推动作用。

创新驱动发展,卓越源于坚持。数百年的传承和酿造,不仅让泸州老窖成为中国白酒行业的知名企业,更在不同的历史时期助力行业向前迈进。

1959年,以泸州老窖酿造技术为核心的书籍《泸州老窖大曲酒》出版,泸州老窖研究形成的“人工培养窖泥”“成品酒勾调”等先进技术和理论在全国推广。上世纪70年代开始,泸州老窖在全国开办酿酒科技技术培训班十期,为全国20多个省区市的酒厂培养数千名酿酒技工、勾调人员和核心技术骨干。

泸州老窖积极探索全面质量管理模式,建立起一套完善的质量管理网络、管理制度、生产技术标准等体系,致力于“让中国白酒质量看得见”,以匠心酿造高品质白酒,推动行业高质量发展。

未来,泸州老窖将继续发挥企业创新主体优势,依托国家固态酿造工程技术研究中心、泸州老窖博士后科研工作站等科技创新平台,汇聚产学研创新资源,促进更多、更高层次创新成果的研发及转移转化,为白酒行业技术进步、产业高质量发展贡献更多科研智慧。

数据来源:泸州老窖股份有限公司



泸州老窖天然藏酒洞