



陕西西凤酒股份有限公司积极开展西凤酒酿造专用高粱的选型及育种工作，建立种植基地，以保证酿造用粮品质。西凤酒酿造专用高粱“西凤1号”种植面积达50万亩，遍及宝鸡市及榆林市佳县、横山区、子洲县、绥德县、吴堡县、靖边县等地区，在保证西凤酒酿造用粮品质的同时，助力当地乡村振兴。



制酒环节采用土窖固态发酵，混蒸混烧续渣法工艺生产，一年一个循环周期，每年九月立窖。每年一次腾空窖池、更换窖皮泥，始终保持窖泥“熟而不老”、酒醅“香而不陈”，使新酒具有清而不淡、浓而不艳、诸味协调的独特风格。



走进西凤酒的“酒海”贮存库，正是这样一个“活文物”加快了西凤酒的老熟和陈化，使西凤酒蜜香突出、馥郁度好、陈味明显、凤香典型、香气丰满协调。



成品包装车间，全自动灌装密封一体机将原来的定量灌装、人工放盖、机器压盖三道工序“合三为一”，提高了成品质量和产量，一小时最多可灌装1.2万瓶。

西凤集团

坚守工匠精神 锻造卓越品质



西凤酒制曲以大麦、豌豆、小麦为原料，采用中高温发酵，讲究排列与翻倒、排潮和换氧。不同的培养条件造就了不同的微生物种群，最终形成“槐甑”“青甑”“红心”三种不同风格的大曲。



2022年2月17日，白酒数字化工厂建设项目通过专家验收，入选陕西省国家智能制造食品工业项目。白酒数字化工厂建设项目创造了四项颇具亮点的技术：窖池盖板水封法、八孔出料稻壳系统、长达840米的酿酒物料正压输送系统以及规模巨大的智能化、数字化酿酒生产线。

中国红 红西凤

西凤酒已有三千多年的历史，是中国凤香型白酒的典型代表。西凤酒无色清亮透明，醇香芬芳，清而不淡，浓而不艳，融清香、浓香之优点于一体，具有醇香典雅、甘润挺爽、诸味协调、尾净悠长的独特风格。

西凤酒酿造技艺包括制曲、制酒、贮存等传统手工技艺，以大麦、豌豆、小麦制曲，以高粱为原料，辅以富锶井水，采用续渣发酵工艺，通过立窖、破窖、顶窖、圆窖、插窖和挑窖等一系列操作工序蒸馏得酒后，再经3年以上大酒海贮存，才能得到无色清亮透明、醇香芬芳、回味悠长、风格独特的西凤酒。

数据来源：陕西西凤酒股份有限公司

