



城市名片 读者知音
荣恩堂酒业敬请品读



报料热线:8210000
洁丽雅房产敬请关注

香城都市报



咸宁日报社主办
第34期 今日24版
国内统一刊号:CN42-0114

2013年5月
癸巳年 四月初五
星期二

14

广告热线:8273208
投递热线:8271008
邮箱:xnnewb@126.com



赴粤缉拿毒犯 返程路遭车祸

2.7版

通城民警杨雄倒在办案路上

淦河上演感人一幕

90后武警勇救落水男孩

6版



包社区包街道工作
继续深入
市区“创卫”同步推进

4版

发现“咸安好人”
请您大力举荐
咸安征集8大行业最美人物

8版

黄鹤楼美酒庄园

系列之

陈氏秘方



黄鹤楼美酒庄园是由武汉天龙黄鹤楼酒业斥巨资逾5亿兴建的万吨级生态酿酒基地，占地面约千亩。庄园采用科学的管理理念，先进的生产设备与技术工艺，结合中华传统酿酒工艺，是中国白酒行业现代化、生态型、高科技的标杆。

黄鹤楼酒在继承和发扬民族传统白酒酿造工艺基础上，对民间相传百年的“太乙古方”由中国第一品酒师陈佳女士，进行多年的研究、探索、总结，再经现代科技酿造技术相融合独创“陈氏秘方”。

“陈氏配方”最显著特点首先是五粮配比，例如，糯米、大米两种原料的比例，分别达到37%、12%的含量（一般酒则以高粱为主，糯米的比例只有7%，大米4.5%），通过这些使得黄鹤楼酒体更绵、更柔、更干净，更舒适。

其次，从糟出酒率上降低基酒的出酒率，要求将淀粉出酒率控制在70%以内，这样使糟的残留淀粉含量高，糟的品质也就越来越好。摘酒时，黄鹤楼年份原浆酒在蒸馏酒

的工序中掐头去尾，只选最优质纯净的中段基酒，进行储存老熟。

另外，陈佳女士独创的“陈氏秘方”法，让酒的美味独树一帜。采用“陶坛洞藏工艺”，将新酿制的原酒初次陈放在历经百年的陶坛中，使酒体自然醇化，到达柔和、清甜、净爽的状态。将这些历经数年的初酿原酒，经由陈佳女士巧妙调制后，再次放入宜兴紫砂陶坛内进行二次陈藏，成就黄鹤楼酒独一无二的特殊醇香。最后，将之前调制好的酒放入黄鹤楼生态酿酒山洞中进行洞藏，经过数年时间，酒体丰满至极，雅香醇厚之深，仿佛如一段优雅乐曲，不断挑战着人类感官味蕾的极限想象，使人畅快愉悦，清香怡人。

集齐“黄鹤楼美酒庄园系列报道”10篇，可免费领取黄鹤楼酒大礼包一份。 招商热线:13886031465

国家二级企业

咸宁天立路桥

咸安区唯一专业路桥施工企业

传真:0715-8368201 电话:0715-8320163 地址:湖北省咸宁市咸安区永安办事处东门路15号

全友家居、九天家私、忆东方家具

等四十余家品牌强强联手
亿丰名典家居广场

咸安渔水路107国道边(新人民医院斜对面) 8348189

中国移动凭手机号买单

中国移动手机支付电子券

可在中百仓储、中商百货、中石油、太乙温泉、香泉大酒店等百家联盟商户购物消费！

温馨提示：中国移动手机支付电子券赠送3日即可使用！
电子券余额查询：编辑短信“CX”至10658888