



# 洞藏丹泉

## 丹泉六大黄金要素

### 1. 佳境

丹泉酒产区位于云贵高原南部、广西与贵州交界处,这里四季宜人,山灵水秀,物产丰富,是联合国认证的“世界5大长寿市”之一——河池,冬无严寒,夏无酷暑,温度适宜,是块蕴藏着“长寿密码”的宝地,更是中国高端酱酒云贵高原南部产区。

丹泉酒的产地河池南丹,拥有与贵州仁怀传统酱酒产区高度相近的地理环境,为丹泉能够酿造中国好酱酒铺垫了先天条件,造就了丹泉酒细腻柔雅的口感。



### 2. 灵泉

丹泉坚持取用凤凰山脉下活性山泉水酿酒。山泉水属小分子团水,富含氯离子、硒元素,富含多种矿物质,经过山林,穿越地下,奔流不息,其品质达到饮用泉水标准。这传奇的灵泉,增加了丹泉酱酒的醇厚甘甜,是理想的酿酒用水,这就是丹泉的“血脉”。



### 3. 优粮

丹泉在对酿造酱酒的原粮选用上也非常讲究,选用当地生态基地培育的糯红高粱。当地充分的光照和健康的土壤,产出的原粮自然上乘,是丹泉酿酒原粮的品质保证,同时还确保了规模化酿酒对原粮的需求。



### 4. 好曲

酿酒之曲为酒之“骨肉”。丹泉顺应天时,端午踩曲,重阳投料,秘制酒曲获国家多项专利,采百草入曲,酱香独韵。



### 5. 精工

丹泉严格遵循传统酱香酒“四高三长”工艺,以高粱、小麦为主要原料,经二次投料、九次蒸煮、八次循环发酵、七次取酒,58道精细管控工序,配以精湛匠心技艺方成佳酿。



### 6. 洞藏

“最大的天然藏酒洞”【洞天酒海】为【大世界基尼斯之最】所收录。刚酿出的新酒,辛辣锋芒,还不能称为佳酿,还需在【洞天酒海】内封藏数年,甚至更久。

【洞天酒海】活的洞藏,4S标准:

恒温——酒洞内常年温度为16.9℃恒温的环境下,酒体中的微生物得以保持充分活性。

恒湿——酒洞内常年湿度为80%—95%,恒湿的环境更利于微生物种群繁衍,加快酒体产酯生香,陈化老熟。

恒风——酒洞内前后皆有洞口,自然形成的空气循环对流,使微生物随风穿行、相互滋养。

恒氧——在凤凰山脉原始森林的覆盖下,洞内催生大量负氧离子,加速微生物的新陈代谢,使酒体酯香充盈。

经历深藏沉淀,才能化“刚”为“柔”。



广西丹泉酒业前身为1956年创建的国营南丹县酒厂,距今已有60余年的规模化酿造历史。目前,丹泉酒业已经发展成为广西最大的优质白酒生产基地,年产酱酒1.5万吨,储酒6万吨,酱香型白酒产储量居全国前三。丹泉酒与贵州茅台、四川郎酒形成了酱香白酒黄金三角,“黔茅、川郎、桂丹泉”之名响誉国内。

广西丹泉酒业营销有限公司成立于2005年,隶属广西丹泉集团,公司致力于丹泉洞藏系列白酒的市场营销,扩大丹泉酒的市场占有率及提升品牌价值。公司一直秉承“不求五百强,争做五百年”的经营理念,打造全国性的中高端商务用酒的主流品牌,现已在全国设立了15个销售大区,133个销售区,业务网络覆盖全国。



中国洞藏酱香酒有南派桂丹泉之美誉的丹泉酒,位于广西西北部云贵高原南麓的世界“长寿市”河池,为中国酱酒云贵高原南部产区,特殊的地理结构和生态环境都赋予了丹泉酒从香味到口感的细腻柔雅酒韵。丹泉酒业发展直至今日,已是全国具有规模的酱香型白酒品牌,拥有三千余亩的生态酿酒园,保证酱香酒年产一万余吨且产能基地仍处于结构性扩张中。丹泉专属藏酒洞(洞天酒海)荣获大世界基尼斯之最认证最大的天然藏酒洞,洞内藏贮5万吨酱香酒,酒洞亦被称为国家4A旅游景区。60余载砥砺前行,丹泉的每一步都是中国洞藏酱香酒发展坚实的基础。优质酱酒年产量1.5万吨,产能名列全国前茅,源自丹泉坚持365天无休酿造,洞藏酱酒储量6万余吨,价值600亿元,更出自丹泉几十年如一日的慢酿与深藏。时至今日,3000亩生态酿酒园,700亩洞天酒海藏酒洞的规模实力,丹泉以“世界最大白酒藏酒洞”的大世界基尼斯世界记录,重新定位了中国洞藏酱香酒的高度。



丹泉酒业  
DANQUAN LIQUOR  
INDUSTRY

丹泉 每一瓶都是洞藏老酱酒

匠心酿好酒,酒道铸丹泉;  
不求五百强,争做五百年。



丹泉酒业公众号

