

说起白酒，相信大家都有同样的体验：喝酒一时爽，但喝完之后身上散发出来的酒味，往往会遭到周围人的“嫌弃”，十分尴尬。究其原因，是因为身体血液中含有过多的游离酒精无法被代谢，从而会通过毛细血管扩散到周边的空气中，形成这种特殊且不太好闻的“酒味”。

但自从国缘V9清雅酱香面世，这一现状便被改写。据悉，喝完国缘V9的人身上散发出来的并非传统的“酒味”，而是一股独特幽雅的奇楠沉香，旁人闻上去十分舒适。也正因为此，国缘V9清雅酱香被誉为“国色天香”之酒，成为我国酱香的新经典。



原料+陶坛贮存，形成奇楠沉香之根

对于“奇楠沉香”，可能大部分人都是一知半解，但其实自古以来奇楠沉香都是沉香里最顶级的代表，古时便有“三生修得善因缘，今生得闻奇楠香”的说法，价值“一片万金”。时至今日，奇楠沉香的市价水涨船高，1克的市场价值高达1万元左右。

如此珍贵的奇楠沉香，是如何融入进国缘V9清雅酱香中的？

江南大学酿造专业许教授对此进行分析表示，清雅酱香的原料里含有中高梁、小麦、麸皮等，其中，麸皮含有木质素，通过发酵高温堆积后可转化为木香，再经过长期的陶坛贮存，进而形成了极其稀有的奇楠香。与此同时，得益于清雅酱香所采用的清蒸清烧工艺，原料中的麸皮味和粮食杂味被隔离在酒外，从而确保了酒体的醇净、清雅，也让酒中的奇楠香更加浓郁和芬芳。



头条 @酒评网

另外，恒温恒湿的地下酒库，也是国缘V9清雅酱香独具奇楠香的关键要素。在陶坛贮存工艺的加持下，酒体能够与外界微生物群息息相通、自然吐纳、交换融合，不但能让酒体中的小分子杂质缓慢挥发，也令酒体自然老熟，各种风味物质缔和平衡，奇楠香更甚的同时，也确保每一滴清雅酱香酒的口感都更柔和温润。

黑曲+续楂发酵，打造奇楠沉香之本

俗话说“曲为酒之骨”，不同的曲，会酿造出不同的酒香。

中国酿酒大师吴建峰曾说过，传统酱酒通常采用黄曲、黑曲、白曲三种曲发酵，其中，幽雅细腻的酱香主要来自黑曲，黄曲主要作用是将淀粉转化为糖，而白曲则是把糖转化成酒。因此，想要酿造出独具奇楠香的臻品级酱香白酒，势必要以黑曲为主导。

但传统酱香酒为了保证产量，多以黄曲为主，占比高达80%，黑曲占15%，白曲占5%，这也是为什么这些产品的香气总是欠缺一二。而为了进一步提升酒体的幽雅度、细腻感，清雅酱香以黑曲为主(占80%)，香曲为辅，从而形成了奇楠沉香的特殊效果。



同时，为了保证酒质的稳定性，清雅酱香引入浓香型白酒的续楂发酵法，在发酵时每一轮次都投新粮，配和老的酒糟入窖发酵，使每一轮次的酒中都含有充足的风味物质，确保了每一轮的品质都足够优越，也使得酒体奇楠飘香。



头条 @酒评网

### 技术创新+融合，成就奇楠沉香之魂

当然，清雅酱香能够拥有独具一格的奇楠沉香，其背后是千万今世缘人的共同努力，是他们多年来坚持研究与攻关的成果。

众所周知，目前白酒市场竞争激烈，为了能够区别于浓香型白酒、形成独具风格的差异化竞争力，吴建峰博士走访了全国各地的酱酒厂，积极掌握酱酒的相关酿造工艺，并于1997年底开设芝麻香酿造车间，来专攻研发淡雅浓香。2001年，白酒泰斗沈怡方为今世缘带来了菌种和方法，开始生产芝麻香型白酒。

随后，经过针对市场口味的调整，今世缘对酱香、芝麻香、浓香的工艺优势进行创新融合，通过酱香的高温大曲来提高酒体香气的优雅度，以芝麻香的纯种麸曲提高出酒率，同时提高每一轮次的出酒质量，最终形成了令市场和消费者惊艳的清雅酱香，打造了奇楠沉香的奇迹。



自此，在国缘V9清雅酱香的引领下，我国酱香白酒开启了“国色天香”的新历程，饮酒者们也从此可以体验到别具风格的酒文化，以一杯好酒缘结天下!