

天之衡坚信“好酒自然天成” 她的酿酒生态园就像一座花园



饱含“两型社会”特色的花园式酿酒生态园

在美丽的湘江之滨、鄱湖之畔，总投资达3.2亿元的一座现代化的酿酒生态园——湖南天之衡酒业有限公司正在以自强不息，奋勇争先之势显耀湖湘大地。公司在董事长阳存元的率领下，励精图治，锐意进取，致力于自主创新，造就湘酒知名品牌，企业走出了一条低碳生态发展之路，为响应国家“两型社会”建设树立起一个典范；为我市实现“十年兴酒”大计、打造“衡阳酒都”书写了辉煌的篇章。

厂区内独具匠心的园林设计，先进科学的酿酒工艺，承载着天之衡一个古老而又现代的世纪梦想：绿色循环，生态酿造。公司将所属的湖南环球科技农业发展有限公司、湖南环球花卉园艺有限公司，作为湖南天之衡酒业有限公司的

生态产业链，形成了以酒业——饲料——养殖——种植为循环的发展模式，在酿酒过程中，产生的废水经科学处理后用于园区绿化，酒糟制成蛋白饲料，而稻壳则用于烧锅炉，炉灰作为有机肥的辅料，用于花卉基地生产，彻底杜绝了工业

生产带来的污染，用环境友好型、资源节约型的低碳生态工业，精心维护一片绿色天地。这不仅为现代酒品同质化的竞争降低了成本，更让回归自然的生态酿酒，反过来又不断修复着气候、土壤、源泉“三位一体”的酿酒环境，确保了天之衡

酒的健康、生态、天然之特色，为广大消费者实实在在奉献着安全、环保的酒品。

致力于打造湖南第一酒庄的天之衡坚信：有了生态自然环境的涵养，低碳生态工艺的酿造，好酒自然天成，品牌效应日益彰显。

荣誉背后的故事

俗话说，百年老窖万年糟，酒好全凭窖池老。在天之衡的发酵车间，沉睡在这里的固态发酵池，富含丰富原始的微生物菌群，它们是取自川贵酿酒带千年老窖的窖泥接种繁衍而成，具有与五粮液发酵窖池相似的微生物群体，并在生产中一直坚持以窖生酒，以酒养窖，将每轮蒸酒的头酒和尾酒回泼窖中，最大限度维护窖池的活性，使窖泥微生物品质逐年提高。正是这些古老神奇的小精灵，赋予了天之

衡的浓香特色。

水是酒之魂，毗邻湘江漫江碧透的丰富水源，在这里被独特的地质结构过滤成清冽甘甜的地下水，造就了天之衡酒的清爽之感；酒是陈的香，蒸馏出的酒液，被存储在地下洞穴的陶坛中催陈熟化，利用冬暖夏凉且高度潮湿的环境，除去酒中的烈性，成就出天之衡醇厚的口感。

天之衡坚持在传承中发展，在发展中创新，摸索出了一套最适合

当地自然与人文条件的独特工艺流程和质量体系，开创了“秘法配制”、“控时发酵”、“分级采酒”、“陶坛窖藏”、“精心配制”五环酿酒法。该厂技术力量雄厚，酿酒师、品酒师等专业技术人员达60多人，其中高级酿酒师、国家级品酒师有3人；设备设施齐全，检测手段完善，先进的微机处理系统、气象色谱仪等化验检测设备，这些都是天之衡驰骋白酒市场的制胜法宝。

由于技术先进，质量优良，天

之衡在白酒行业中脱颖而出。先后荣获了“中国历史文化名酒”、“中国优质白酒”、第二届、第四届中国国际食品博览会金奖、2008年度湖南省酿酒行业优质产品、中国湘菜馆最受欢迎的十大酒水等荣誉称号，2011年5月被列为全省“十二五”重点扶持的湘酒品牌，被认定为湖南省著名品牌、湖南省农业产业化十佳龙头企业。天之衡的品牌影响力与销售业绩，正如日中天。

中国历史文化名酒的由来

天轸衡山，之曲终南，衡酒醇香，“天之衡”取每句的头一个字而得名。短短三句话，浓缩了天之衡人酿酒的优越的地理优势、独特的气候条件及渊源的传统。

天之衡人尊崇天、地、人三体重平衡的致衡之道，以博大的人文平衡理念，挖掘、提炼了“衡”文化，并

得到了相关专家学者的一致认同。“衡者，和谐之道也”，在建设和谐社会的今天，“衡”文化更增添了新的时代价值，使天之衡酒的品牌，赢得了极强的张力和影响力，公司高起点、大投入，系统化展开了媒体立体传播、构建企业文化笔会、酒文化论坛、“天之衡”杯衡酒文化

有奖征文等等活动，丰富了天之衡酒文化内涵，提升了企业品牌形象，无愧于“中国历史文化名酒”的美誉。

2011年5月27日，“衡阳市湖湘酒文化研究基地”在天之衡挂牌成立。这是对天之衡酒业的充分肯定和大力支持，为天之衡打造湖湘

文化第一酒奠定了坚实的基础。

君看大江流日夜，波涛壮阔天地外。湖南天之衡酒业有限公司正以新的、强大的、持续的发展动力，使天之衡这座生态酿酒工业园在湘江之滨迅速崛起、成长、壮大，成为湘酒阵容中“排头兵”。

