

CHENGFENG

青海互助成丰青稞酒业有限公司成立于1999年，经过十多年的发展，在古老传统工艺基础上，结合现代的科学酿造技术酿制出青稞王子酒、金彩青稞、青稞原浆、九龙添福等一系列高中低当青稞酒。青稞系列酒以青藏高原特有的粮食作物——青稞、枸杞等为原料配制而成，产品在生产过程中不添加任何增香物质，酒香来自生产过程中青稞原料的自然香味，该酒在饮用后有不头疼、不口干、不伤胃的特点。因生产工艺独特，酿酒原料独特，产品风格独特，“互助”青稞系列酒被誉为“高原明珠，酒林奇葩”。

成品酒出厂合格率100%，顾客满意率90%以上，大曲成曲批检合格率100%，优级率46%，基酒优级品率大于10%，二级品率小于25%，围绕市场需求积极调整产品结构，每年至少开发3个新品种。

成丰系列酒用青藏高原无公害优质青稞为原料，以古老传统的青稞酒酿造工艺，手工操作，纯粮酿造。产品自然纯正，原汁原味，饮后不头痛，不口干，醒酒快，具有青稞酒独特的风格。青海互助成丰青稞酒口感好，是一种烈性酒(45-50度)。

- 1、酿酒主料不同：以青稞为主。
- 2、酿酒环境不同：高原气候（气温、氧气含量）。
- 3、酿酒用水不同：雪山圣水，天然矿泉水。
- 4、酒文化不同：青稞酒、酥油茶、哈达是西域文化的典型代表。

送亲酒、迎亲酒充分体现西域人民的热情和豪放。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/chengfen-405355.html>