

兴安岭

内蒙古大兴安岭酒业有限公司位于内蒙古自治区东部，大兴安岭北麓，呼伦贝尔市辖区的牙克石市越桔路21号。本企业始建于一九五六年八月（是在一九四三年日伪时期的“大同酒精厂”旧厂址上兴建），企业曾使用过“呼伦贝尔盟牙克石酿酒厂”、“牙克石兴安岭酒业有限公司”等企业名称，2012年10月企业根据实际发展现状，将企业更名为现有使用的“内蒙古大兴安岭酒业有限公司”。

企业是国内较早利用天然野生浆果酿制酒类的企业，颇具盛名的红豆酒、越桔酒、吉密斯酒由此而产生。随着社会经济的发展，公司由初期单一果酒产品逐步发展成为以果酒、啤酒、白酒、饮料四大类几十个品种，初具规模的综合性酿酒企业。企业占地面积13.3万平方米，厂内拥有直通滨洲铁路干线的专用线1.5公里，企业员工410人，其中技术人员86人，多年的生产实践培养出一大批具有丰富生产经验熟练的技术工人和管理人员。

公司产品销售覆盖呼伦贝尔市，远销北京、天津、上海、深圳、呼和浩特、包头、哈尔滨、大庆、沈阳、大连等大中城市，果酒产品曾经出口俄罗斯、日本、韩国、蒙古等国家。

企业是呼伦贝尔市较早生产啤酒的厂家，早在1960年企业就已经开始小批量生产，从1971年开始啤酒产量初具规模，到1992年已具备生产啤酒1.5万吨的生产规模。牙克石地下资源丰富，水质优良，是酿造啤酒的理想水源；原料大麦80%以进口澳麦为主要原料，大米选用东北优质大米，啤酒生产工艺采用传统发酵方法制。生产的啤酒品种有：兴安岭牌8度啤酒、11度啤酒、12度啤酒、13度黑啤酒和11度红啤酒等。

兴安岭牌系列果酒之所以称其为特色果酒，是因为其原料是天然的、野生的、无任何污染的，生长在大兴安岭森林中的笃斯（越桔）、红豆（

牙格达)、野玫瑰(刺玫果)为原料,经橡木桶发酵采用现代精良酿酒工艺和独特的酿造方法精制而成的万山利口酒、万山干红酒、万山红豆酒、野玫瑰酒、吉密斯酒、普通红豆酒、冰红酒、丽人红酒等,具有野果酒特有的果香,口味醇厚,口感协调,回味悠长,营养丰富,是我国酒类产品的一支奇葩。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xal-589055.html>