

## 海拔度

由于酿酒对温度、湿度等自然条件要求苛刻，因此对海拔高度也有严格要求，高品质白酒酿造区一般要求海拔高度在300-1200米之间，且以300米左右最优。在酿造过程中，蒸熟的原料需要扬渣或晾晒，使原料迅速冷却，同时也是起到挥发杂味、吸收氧气等作用，为微生物创造适宜的生长环境。如果海拔太高，温度、湿度也过低，则不利于酿造。海拔每升高1000米，温度降低6℃。海拔每升高1000米，氧分压下降1.6千帕（大气压下降7.9千帕）。氧气含量不足，不利于生物存活。另外，适宜的海拔高度也是高粱、小麦等酿酒原料种植所必须的自然条件。

泸州产酒带大多分布于北部浅丘宽谷区，包括泸县、江阳区、龙马潭区、纳溪区和合江县长江以北的广大地区，该地区为川东平行褶皱地带的延伸部分，属四川盆中丘陵区的南缘，海拔多在200~700米，十分有利于微生物生长和高粱等原料作物生长。

## 粮优度

粮优度是指用于酿造白酒的粮食原料的优质度和适宜度，其中高粱品质尤为重要。高粱籽粒的单宁含量是影响高粱品质的重要因素，较低的脂肪含量（≤4%）和一定的单宁含量（0.5%~1.5%）有助于提升白酒的品质，脂肪和单宁比例关系在2.5:1左右，并且含量相对较高（脂肪4.0%左右、单宁1.6%左右）可酿造优质白酒。

在泸州特有的地理环境下，种植于紫色土上的优质精高粱，属糯高粱种，色泽红亮、颗粒饱满、无杂质、质地纯正，所含淀粉大多为支链淀粉，单宁含量适中，吸水性强，易于糊化，出酒率和酒质远高于粳高粱。

泸州的软质小麦麦粒完整，富含碳水化合物及蛋白质，是微生物生长繁殖所需的碳、氮素的主要来源，是酿制白酒的绝佳原料，这也是其他白酒产区无法比拟的优越条件。



## 土成度

土成度就是土壤成分度，它主要通过影响窖池、原料生产和水质等方面来决定白酒的品质。窖池是培养酒类微生物的主要场所，土壤条件越好的窖池其微生物群就越富集，所产白酒品质也就越高。

泸州地处长江上游川江南北，土壤为侏罗、白垩系紫色土壤，酸碱适度，丘陵、河滩土壤保水性良好，不会出现北方窖池常见的缺水 and 老化现象，这就为白酒生产提供了优良发酵容器。

这些老地层富含钙、磷、铁、镍、钴等丰富矿物质，特别适合空气中和古窖池群中的微生物生长，钙、钾、钠等无机金属元素对淀粉糖化、醇酸脂化有催化作用。土壤营养丰富，有水稻土、新积土、紫色土等六大类优质土壤，非常适合种植糯、稻、玉米、小麦、高粱等作物，这些正是酿造白酒的主要原料。



紫色土有利于水净化。紫色土广泛发育。这种土壤一般厚度50厘米左右，砾石和沙质土体含量高，渗水性很好，地下水、地表水通过红壤层时，对人体有益的多种微量元素被溶解，经过层层渗透过滤，形成清冽泉水。四川盆地就是世界著名的紫色盆地，泸州市就位于其中，因此泸州出好酒！

地下水、地表水通过红壤层时，对人体有益的多种微量元素被溶解，经过层层渗透过滤，形成清冽泉水。四川盆地就是世界著名的紫色盆地，泸州市就位于其中，因此泸州出好酒！

## 水质度

白酒生产是微生物繁殖及酶活动的过程，全程都必须有水的参与。水是酿酒的主要原料，古人云：“水为酒之血。”酒的香气中含有100多种微量元素，其中许多源于水。水质优良即是无色、无异味，pH值适中，有利于糖化、酯化和发酵，软硬度适合，能促进酵母的生长繁殖，微量元素丰富。

长江自西向东横贯泸州境内，沱江、永宁河、赤水河、濑溪河、龙溪河等更是在泸州交织成网。地下水、地表水丰厚，其水质硬度低、酸度适中、富含多种微量元素等优点，是酿酒的最佳用水。

## 技术度

技术度即指酿酒工艺技术的发展水平和程度，包括技术精湛的工匠和传人。宋代已有酿酒工艺，明末清初川贵白酒酿酒技艺渐臻完善，在“湖广填四川”中，又有外来酿造技术传入，对川贵地区白酒发展注入新的活力。

不同于其他白酒主产区酿酒技术的相对单一性，川南地区是我国传统固态、半固态蒸馏酒酿制技艺的发祥地，酱香型白酒、浓香型白酒、黄酒、果酒等多种酿酒技术集聚一地，现代酿造技术水平很高。从酿酒工艺学角度看，悠久的酿造历史文化和丰富的酿造工艺技术，是泸州优质白酒产业发展不可或缺的知识条件。

一个地区要产出好酒，必须同时满足温度、湿度、风速度、日照度、海拔度、土成度、粮优度、水质度的最佳值域。如果只满足其中一个或几个度，就难出好酒。而泸州却完全满足这九个方面的条件。

所以，正如著名白酒专家于桥说的，在酿酒行业来说，科学有其尽头，地理才是关键。世界只有一个泸州，为了那一滴的甘醇，上帝为您做好了一切！

