

编者按:

2021年是“十四五”新征程的开局之年,又喜逢中国共产党成立100周年,为贯彻落实习近平总书记关于企业家队伍建设的系列讲话精神,激励广大企业家立足新发展阶段,贯彻新发展理念,构建新发展格局,弘扬优秀企业家精神,展现新时代企业家风采,本报决定继续开展“新时代优秀企业家巡礼”专栏活动(下称“专栏”)。

专栏旨在总结优秀企业家典型案例,对在爱国敬业、遵纪守法、艰苦奋斗、创新发展、专注品质、追求卓越、诚信守约、履行责任、勇于担当、服务社会等方面有突出贡献的优秀企业家,运用报告文学、长篇通讯等多种形式,多角度、全方位、大视野、深层次地报道企业家做出的突出贡献和展示其优秀精神,强化优秀企业家精神研究,发挥企业家示范带动作用,记录富有中国特色的新时代企业家成长足迹。

分子迁移将引领生物生命技术新革命

——记四川攀枝花匠魂生物科技有限公司董事长雷在荣和他的科研团队

晋珀

近日获悉,由第五届全国农民企业家、首届中国“双优”民营企业企业家、四川攀枝花匠魂生物科技有限公司(下称“匠魂生物”)董事长雷在荣和他的科研团队发明的分子迁移技术,将在包括酿酒在内的酿造行业及生物生命科技领域引领一场新的革命。

酿酒,最难的工艺是解决酒精(学名乙醇)与水的融和,也就是陈化问题。同样的原料和工艺的前提下,水与酒精融和得越好越彻底,酒的质量就越高。几千年来,解决这一问题唯一的方法就是储存。新酒出来后,往往要放置相当长的时间:质量差的酒,喝起来就会感到水与酒不“和”;而像茅台、五粮液、汾酒等名酒的“年份酒”,就较好地解决了这个问题。但是,年份酒的放置时间成本和储存库存成本,直接推高了价格,将普通的消费者拒之门外。

雷在荣说,他们的分子迁移技术,就是要“随心所欲”地缩短新酒的放置和储存时间,使其能迅速地陈化或融和,从而达到“年份化”的口感和饮酒体验。

完美“融和”的过程

分子迁移技术是匠魂生物的独特发明,在业界还是个“陌生”的工艺。美国纽约州立大学有机化学博士谢方说,雷在荣发明的分子迁移,就是溶液中水和其它有机结构分子快速无规则的移动并达到完美“融和”的过程。他说,陈化是酿酒工艺中最后一个环节,也是至关重要的一个环节。陈化的目的有三:其一,除刺激物质。其二,让酒更加柔和。其三,增加微量酯类物质,让酒更香。但此观点业界是有争议的,匠魂生物认为,水分子与醇分子的高度融和使得原来酒中存在的酯得到更好的释放,但并不一定是此过程中增加的酯。谢方说,放置即包含了两个物化过程,即挥发和融和。挥发是一个普通的概念,而“融和”则是雷在荣和匠魂生物研究人员创造的一个边缘科学的概念,它指的是一种溶液中的各种物质进行有序排列并均匀交融的过程,它是分子的一种微观的物理运动,并不发生化学反应,这一“融和”的过程,就是分子迁移。谢方说,很多人认为,科学技术发展到现在,人类应该有充足的科技手段来解决这个问题,比如高温、光、热、辐射、电磁等

常规物理方法,以及加入添加剂等化学方法。加入添加剂是万万不可取的。上述的物理方法同样不可取,因为持续给酒体施加高能量也会产生非酒体物质。

谢方分析指出,要保持原酒体的成分不被破坏,而且还不能引入非酒体的新物质,这才是加速解决“陈化”问题的基本前提和真正的挑战。雷在荣和匠魂生物的“分子迁移”是目前最有效解决这一问题的方法。

中国酒都·酱香酒匠、国家一级品酒师、酿酒师陈佐林说,雷在荣发明的这种独特的“分子迁移”技术,使新酒可以在短时间内达到各种名酒30年以上年份酒的状态:各项指标最优级,颜色微黄、香气浓郁、挂杯、口味醇厚、留香长久。他们的“迁移酒”曾在品酒专家参与的盲选中超越了名牌年份酒。

分子迁移对能量的要求非常苛刻,它是一种足以克服分子间氢键但又低于引起化学变化的能量,而且能量提供的持续时间也应该恰到好处。为了获得这种能量,匠魂生物的科研团队发明了独特的瞬间增压技术。他们通过巧妙的设计装置和材料的使用,让溶液的局部产生压力差和局部的旋涡,从而促进分子的迁移。不仅如此,匠魂生物还创造了业界广泛认可的融和度检测方法——低温结冰实验:他们分别取了酱香型5年份酒体和2012年产某名牌30年酱香型酒体。在-30℃的条件下,酱香型5年份酒体迁移前,酒体呈5毫米左右的冰晶体;而经过他们两周“迁移”,水分子呈黏稠膏状晶体——这与上述30年份名酒的酒体是完全一样的。

陈佐林的叙述更专业,她说,浓香纯粮酒体迁移前的情况是:香味较浓郁,酒体较醇和,口味较辛辣,口味较协调,后味较短;迁移后发生明显变化:窖香浓郁,香气幽雅醇厚丰满,入口醇和绵甜,陈香、粮香、糟香、花果香舒适,诸味谐调,回味悠长。酱香酒迁移前的酒体情况是:酱香较好,酒体较醇厚,略有陈香、曲香较好,香味较协调,回味较短;迁移后酒体的变化是:酱香突出,幽雅细腻,酒体绵柔甜净、醇厚丰满,陈香、曲香、醛香、焦香、花果香舒适,诸味谐调,空杯留香持久,回味悠长。

革命性的行业变革

雷在荣的分子迁移技术在目前的酿造业是没有的,能够引起革命

性的行业变革。根据酿造工艺、品牌、质量、包装、市场定位、价格等,可将白酒分为高、中、低档。一般100元以内的属于低档;100—300元的属于中档;300元以上的算是高档白酒了。当前的白酒中,最显眼的莫过于茅台酒了。其高档酒的价格从1000多元到38800元不等。现在,白酒中高档和中低档酒分别占总产销量8%和90%左右,据有关机构研报发布的《2017—2022年中国白酒行业市场需求与投资战略规划分析报告》显示:2016年全国白酒行业的产量为1358.4万千升,那么中低档酒的产量大约为1222.56万千升。如果有10%的产量即122万千升采用了匠魂生物的分子迁移技术提升了酒质,平均一瓶提价100元,再算上高端酒利用其技术节约的时间及储存成本,这将是一个很大的市场。酒类产业中还有红酒,另外还有醋、酱油、豆油、豆豉、榨菜等等所有酿造行业,这都事关最基本的民生,这个市场是无限的,是广阔的国内大循环!

雷在荣说,人类现在已经进入了大健康时代。除了酿造产业外,分子迁移技术也可广泛应用于种植业养殖业和生物生命科技领域,它可以使人种植和养殖的动植物长得“漂漂亮亮”的,人类食用之后也会长得“漂漂亮亮”的。“漂漂亮亮”不只是外表,还有内在体质增强免疫力从而不生病。即使生病了,分子迁移技术可以“随心所欲”地对生命进行修复,联合国确定的人类120岁的寿命就会美梦成真,人类生命的质量和作为人的尊严也会大幅提升。

现在,匠魂生物已经注册成立四川攀枝花群香酒业有限公司,其“富年春”“赛百年”商标和各种证书已经获得相关部门审批,并申报将于4月7—9日参加“2021成都春季全国糖酒会”。

雷在荣是我国民营企业家中勇于创新的典型代表,一直致力于废旧利用、节约资源、循环经济和保护环境。早年,他从废钢渣中捡垃圾起步,从中提炼出钒钛等稀有金属。他说,当年政府和领导寄希望他在钒钛等分离和提炼技术方面“在攀枝花市领先”,可他“一不留神”做成了“全国领先”,并于2004年分别被农业部和中国企业报社、科技日报社、中华工商时报社、中国税务报社、中国劳动保障报社、发现杂志社评为“第五届全国农民企业家”和首届中国“双优”民营企业企业家。

【低温结冰实验】

匠魂生物创造了业界广泛认可的融和度检测方法——低温结冰实验:分别取酱香型5年份酒体和2012年产某名牌30年酱香型酒体。在-30℃的条件下,酱香型5年份酒体迁移前,酒体呈5毫米左右的冰晶体;而经过两周“迁移”,水分子呈黏稠膏状晶体——这与上述30年份名酒的酒体是完全一样的。



酱香型5年份酒体迁移前在-30℃呈5毫米左右的冰晶体



酱香型5年份酒体迁移后在-30℃呈黏稠膏状晶体



2012年生产的酱香型30年份酒在-30℃呈黏稠膏状晶体

新时代优秀企业家巡礼

栏目主笔:晋珀 联系电话:13701270242