

## 优秀企业技术创新及重点项目介绍

# 一颗红心映天下 万般弥意醉生活

贵州六盘水市倾力打造优质红心猕猴桃全产业链,形成具有市场竞争力、可持续发展的现代产业体系,推进资源精深加工

猕猴桃原产中国,1904年引入新西兰,实现人工驯化并栽培成功,1978年,我国从野生群体里筛选了1450多个优良单株,彻底改变了全球猕猴桃产业依赖单一国外品种的局面。近40年来,我国猕猴桃种植面积发展到200多万亩,产量200多万吨,种植面积和产量都成为世界第一。虽然产量很大,但是质量不高,往往一筐果还抵不上从国外进口一个果子的价格。我国猕猴桃有着资源和品种优势,却没有品牌优势。国外猕猴桃平均亩单产3吨~4吨,我国猕猴桃平均亩单产还不到1吨。

六盘水凉都猕猴桃产业股份有限公司大力发展特色农业产业,打造六盘水市“弥你红”优质红心猕猴桃全产业链产业,形成具有市场竞争力、可持续发展的现代产业体系,推进资源精深加工,实施绿色农产品“泉涌”工程,深入挖掘产业链延伸,做大总量与提升质量并重,做优增量与盘活存量并举。公司始终坚持用“产业生态化,生态产业化”来建设农业产业的今天,用“百姓富、生态美”来展望美好的明天。在今后的发展中,公司将继续发扬老一辈无产阶级革命家的豪迈与激情,用山的气度、水的情怀,一起齐心协力、互惠互助,让藏在乌蒙深处的中国凉都六盘水“弥你红”优质红心猕猴桃走出大山、风行天下!一起品味凉都“弥你红”优质红心猕猴桃的韵味,共同展望凉都红心猕猴桃产业发展的美好前景。

### 推进猕猴桃产业发展

六盘水凉都猕猴桃产业股份有限公司为了推进六盘水市农业特色产业“3155工程”建设和促进农民增收,确保产业的健康和稳步发展,实现猕猴桃一二三产业融合推进,通过六盘水市农业投资开发有限责任公司为发起人,联合全市有实力、基地规模大的24家猕猴桃产业主体共同组建的现代化产业集团。于2014年10月13日正式成立,六盘水市猕猴桃产业的



猕猴桃基地一角

发展坚持以大型企业集团为引领、走集团化发展,品牌带动原则,依托集团打造品牌,依托品牌带动产业建设,实现品种、技术、仓储、品牌和销售“五统一”的产业发展模式。

公司主要经营猕猴桃鲜果销售、猕猴桃酒生产销售及深加工产品的生产和销售。旗下有80000亩优质红心猕猴桃生产基地、万吨猕猴桃精深加工中心。目前,已形成了年产鲜果15,000吨、果酒5000吨、饮料2000吨的产能,建成了贵州省最先进的万吨果品分级包装生产线。现与贵州省轻工所、贵阳学院等机构合作,陆续研发猕猴桃果汁、果脯、果酱、休闲食品及生物萃取、美容产品等深加工产品。

“一颗红心映天下,万般弥意醉生活”是六盘水凉都猕猴桃股份有限公司所追求的目标,公司真诚期待与所

有的合作伙伴共同走天下,一起醉生活。

### 建设大批现代农业项目

六盘水市农业投资开发有限责任公司成立于2012年1月,2014年4月六盘水市政府正式下文明确为市属投融资公司。公司始终立足发展现代高效农业产业,突出改革创新,以推进供给侧改革,夯实实体经济为抓手,融合“三变”改革,联合精准扶贫,奋力推进企业转型,形成了“德正业精,聚力拓新”的企业文化精神,为六盘水市农业产业融合发展做出了贡献。目前,公司总资产已达30亿元,累计融资达18亿元,完成投资17.08亿元。公司旗下有1家分公司、5家全资子公司、6家控股或相对控股子公司、7家参股公司。

根据六盘水市委、市政府赋予公司在六盘水市特色农业产业“抓两头促中间”的发展使命,公司紧紧围绕“弥你红”优质猕猴桃产业,先后建设了标准化示范猕猴桃基地1.85万亩、苗木繁育中心500亩、万吨冷链物流中心1座、万吨猕猴桃精深加工项目1个及高山红茶示范基地、铁皮石斛茶示范基地、中药材林下种植示范基地等一大批山地现代农业项目;整合全市25家猕猴桃产业主体,成立了产销一体的猕猴桃产业发展股份公司;搭建了农业产业融资担保平台和农业创业投资基金平台;配套建设了猕猴桃产学研基地(工程中心)、质检中心;打造了“弥你红”和“天赐珍品”农特产品区域公共品牌;建立了弥你红系列产品营销中心等产业链重点项目。

公司项目以精准扶贫和“三变”改革贯彻全程,通过产业项目带动农户

7181户28,873人,每户平均增收4379元。培养了一大批懂技术、会管理、善营销的农业产业管理人才和技术人才。

下一阶段,在六盘水市委市政府的坚强领导下,力争将公司建设成为一个具有清晰产权结构并适应现代企业运作的市场经济实体,建立投资、融资、建设、管理、偿债一体化的良性循环机制,形成先进规范的管理体制、人才结构和运行机制,具备较强的市场开拓能力和专业化运作能力,主业突出,效益良好,拥有以“弥你红”等系列产品核心竞争力和品牌知名度的现代化大型农业产业投资控股集团。

### 适宜的生长环境

温度。温度是限制猕猴桃分布和生长发育的主要因素,每个品种都有适宜的温度范围,超过这个范围则生长不良或不能生存。猕猴桃大多数品种要求温暖湿润的气候,即亚热带或温带湿润半湿润气候,主要分布在北纬18度~34度的广大地区,年平均气温约在11.3℃~16.9℃。其中又以北纬26度~28度为猕猴桃的“黄金生长区”。

水分。猕猴桃是需水又怕涝,猕猴桃叶型大而稠密,蒸腾量大,对水分需求量较大,生理耐旱性弱。如果连续下雨而排水不良,则使根部处于水淹状态,影响根的呼吸,时间长了根系组织腐烂,植株死亡,属于耐湿性弱的果树。因此猕猴桃的生长对土壤水分和空气湿度的要求比较严格,决定了它最适宜在雨量充沛且分布均匀、空气湿度较高、湿润但不涝的地区栽培。一般来说,降水量在800毫米~2200毫米,空气相对湿度为74.3%~

85%能满足猕猴桃生长发育对水分的要求。高山地区雾气较多,溪涧两旁的土壤湿润,常年湿度大,对猕猴桃生长是比较理想的。

光照。猕猴桃喜半阴环境,喜阳光但对强光照比较敏感,属中等喜光性果树树种,要求日照时间为1300小时~2600小时,喜漫射光,忌强光直射。结果株要求一定的光照,自然光照强度以42%~45%为宜。

海拔高度。猕猴桃一般在800米~1800米都能种植,但以海拔1000米~1600米较为适宜。

### 黄金产区带来绝妙滋味

六盘水地区处于北纬26.5度,年平均温度在12℃~15℃,平均海拔1400米,年平均降水量1200毫米~1500毫米。周边的米箩、猴场等地均为高原谷地,白天日照充足而夜晚雨水丰沛均匀,最适宜猕猴桃生长。作为猕猴桃黄金产区,独有的山谷地带的雾气阻止了阳光的直射,猕猴桃树在柔和的日光下充分吸收营养,果实健壮发育。

独特的地理优势带来以下独特的猕猴桃滋味:红心猕猴桃的口感甜。昼夜温差大,糖分留存多。土壤肥沃,果味元素吸收足。优质品种,孕育缤纷风味氨基酸。六盘水猕猴桃产区的高原气候带来的巨大昼夜温差与丰沛均匀的雨水,让每颗猕猴桃都充分吸收养分,保存天然果糖、水溶性氨基酸

等风味元素,孕育出无与伦比的鲜甜口感。

细腻水润。高原气候,果肉极少纤维化。丰沛均匀的雨水,带来如丝般顺滑口感。不可复制的地理环境造就的猕猴桃果肉极少纤维化,让果肉如丝般顺滑爽口。猕猴桃生长最怕雨水不均匀,六盘水黄金产区生长的猕猴桃受贵州地区特有的绵绵细雨的滋润,最大程度地保证果肉甜味的同时,带来绝妙水润滋味。

猕猴桃的种植安全。弥你红红心猕猴桃的各个生产基地采用了世界先进的管理技术,栽培过程中只使用有机肥水,绝不使用任何化学肥料;采用生物技术防止病虫害,不使用化学杀虫剂;所有产品符合欧盟EFSA标准,在中国获得有机食品认证。

营养成分对应功效。猕猴桃含有丰富的维生素C、葡萄糖、果糖、柠檬酸、苹果酸、不饱和脂肪酸。还含有猕猴桃碱、蛋白水解酶、果胶和糖类有机物,以及钙、钾、铁、锌、硒、镁、锶等微量元素和人体必需的17种氨基酸。中国营养学会建议每天摄入100mg以上的维生素C,猕猴桃有“水果之冠”的美称,每颗弥你红红心猕猴桃(100g左右)维生素C含量达180mg以上,每天一颗果,尽享健康新生活。

### 极品鲜果造极品美酒

六盘水凉都猕猴桃产业股份有限公司的猕猴桃酒具有以下特点。

猕猴桃酒酿造工艺:高速水浪冲洗,去除有害杂质;精细破碎,保留原果鲜甜。法国波尔多拉氟德集团Laffort X16耐低温酵母,9℃即可开始发酵,7天~15天即可完成发酵过程,低温发酵,保留原果中更多营养成分,畅饮健康新生活。初次过滤车间严格与其他车间隔离,废渣即刻处理,避免对酒体产生污染,保证美酒放心品质。2℃低温贮藏,最大程度地保留酒中的风味物质,贮藏过程中美酒缓慢陈酿,散发迷人醇香。德国精离子板与450纳米膜技术精细过滤,最大程度地杜绝大分子异型蛋白、细菌等多种有害物质。淀粉不留存,美酒保持澄清的琥珀色,保存多年不产生沉淀。采用意大利罗比诺(Robinno & Galandrino S.P.A.)无菌灌装生产线,全程为安心饮用保驾护航。

检验标准:通过美国FDA认证,美国、欧盟各国、日本等多个国家免检,安全品质高保障。

口感:弥你红红心猕猴桃酒由不可复制的弥你红红心猕猴桃酿制,保留红心猕猴桃的爽口清香。相比葡萄酒,单宁含量极少,不涩口。醉人酒香中蕴含酸爽果味,令人欲罢不能。

高度果酒的发酵难度:果酒发酵受鲜果糖含量影响,并且酵母菌在过高的酒精浓度下会停止生长,发酵过程自然停止。14度的果酒是未经蒸馏发酵酒的极致,酒体中既最大程度地保留了原果中的营养成分,又散发着陈酿的醇香。14度猕猴桃酒采用的是糖分含量最高的红心猕猴桃精选特级果酿制,极品鲜果造极品美酒,让每一丝果香给味蕾带来极致享受。

(本版文图均由中改创新办公室提供)



猕猴桃集团酒厂侧视图



12度 750ml



5.5度 750ml



猕猴桃鲜果

中改创新(北京)信息咨询有限公司

联系电话:010-52884398