新型消费鲜味浓

青岛啤酒原浆千里抢“鲜”

“青岛啤酒原浆最大的魅力，就是醇厚和新鲜，喝的时候满口香，那种最新鲜、最原汁原味的感觉让人回味悠长！”来自成都的曹岩是一位资深酒客。

他说自己经常与朋友小聚，饭前半小时从“青岛啤酒新鲜直送”小程序，或美团外卖、饿了么、抖音小时达等平台下单，就近门店接单后，便“闪电”到家，实在是太方便了。“有时候，我甚至能买到当天青岛生产的原浆，原浆啤酒口感鲜美，青啤作为老牌企业的快速响应能力也让我叹服！”曹岩说。

以往，由于运输条件、地理距离等客观条件的限制，原浆啤酒往往以“特产”出现在消费者的脑海中，只有在青岛当地才能喝到。现如今，青岛啤酒原浆重新定义了“鲜活”的边界，击穿了时间、空间的壁垒，消费者足不出户喝到新鲜的原浆啤酒已经变成了现实。

“三不”原则造就青岛啤酒原浆鲜美

2020年，随着青岛啤酒主导起草的《原浆啤酒团体标准》正式实施，“不过滤、不稀释、不杀菌”的工艺精髓转化为可执行的标准，确保每毫升酒液都跃动着大量的活性酵母；它将0℃-10℃冷链运输贮存和7天赏味期刻入行业规范，为鲜活划下不可逾越的红线；更将活性酵母菌含量、17种氨基酸等营养指标纳入量化体系，让品质有了科学注脚。

当标准从纸面落地，在青岛啤酒10万级无菌灌装车间里，空气净化系统通过初效、中效、高效三级过滤的实时监测，以每小时不少于6次的数据流守护着每寸空间的纯净；悬吊式紫外灯按1.5W/m3的精确强度执行消杀任务；温湿度传感器组成的网络时刻联动调控，将环境恒定锁定在20℃-24℃的温度区间与45%-60%的湿度范围；自动泡沫清洗系统与干式润滑输送链的协同运作，让设备洁净度全程可追溯，无菌承诺不再是一句空谈。

不过滤，保证了原材料本身的风味，富含氨基酸等营养成分；不稀释，原麦汁浓度高达13°P，风味物质含量高，拥有更醇厚浓郁的麦芽风味；不杀菌，酒液中富含活性酵母，营养价值高。

未经过滤、稀释和杀菌，造就了青岛啤酒原浆完美的形态与品味。酒体为金黄色泽，呈原生态浑浊，泡沫细腻绵密，新鲜的麦香与酒花芬芳萦绕；入口圆润馥郁饱满，天然的麦香、愉快的酒花香、酿造的酒香充盈在口腔中，这也是众多消费者如此偏爱青岛啤酒原浆的原因。

与时间赛跑锻造极速保“鲜”链

青岛啤酒原浆的破局之路，始于对“鲜活”概念的精准丈量。

有了鲜活的标准，更艰巨的挑战在于守护这份转瞬即逝的鲜活。如何让饱含娇贵活性酵母的“液体黄金”，在短短七天内跨越中国辽阔疆域送抵消费者手中而不失灵魂？

青岛啤酒给出的答案，是以物联网技术为神经网络，大数据分析为决策中枢，锻造一条与时间竞速的“极速保鲜链——产得出是基础，运得快才是保障”。

源头的无菌化生产为品质提供了最佳保障。青岛啤酒在行业全球首家“可持续灯塔工厂”建立了空气净化级别达到10万级的无菌间，使冲瓶、灌装等核心工序在无菌环节中进行生产。无菌室的送风经过初效、中效、高效三级过滤，换气次数不少于每小时6次。

同时，包装科技的革新，也是数字智慧的结晶。为了保证珍稀而娇贵的酵母活性，青岛啤酒原浆在设计啤酒灌装的瓶身时匠心独运，特别开创国际首例铝瓶侧拉环铝盖匹配应用，采用多工位一次性收颈技术，均匀厚度可抵御-0.09MPa的严苛压力；而28毫米口径与吸氧瓶盖垫的独特设计，以高密封性锁住鲜活滋味。

冷链是原浆的生命线，而物联网技术则为其装上了“千里眼”。从灌装线诞生那一刻起，每一瓶原浆便进入全天候数字监护体系。植入冷链车与包装的高精度传感器，实时监控全程5℃恒温环境的微妙变化——0.1℃的异常波动即刻触发预警，数据直抵监控中心。

■图①②③青岛啤酒“可持续灯塔工厂”生产的青岛啤酒原浆。

速度是保鲜战役的另一生命维度。青岛啤酒原浆以数字化颠覆传统物流模式：生产线刚下来的酒液，不到一小时便直装冷链车，破晓时已离开青岛；大数据平台动态优化运输路径，航空、高铁、汽运资源无缝衔接。足不出户，喝到最“鲜”的青岛啤酒原浆。

打通与消费者的“最后一公里”

在“最后一公里”，青岛啤酒以数字化生态整合构建起立体防线。菜鸟速递的仓配一体通过大数据预测提前备货，重点城市半日达；盒马的成熟冷链网支撑起“线上下单，门店闪电送”的即时体验；美团以“闪电仓+闪购”为核心的“30分钟鲜活圈”精准布局，让消费者在美团、饿了么、抖音搜索“青岛原浆”的瞬间，即开启与新鲜风味“约会”的倒计时。

此外，青岛啤酒打造专属高端生鲜啤酒的“青岛啤酒新鲜直送”服务品牌，成为鲜啤产品配送的“轻骑兵”，更广泛、更便捷地抵至消费者的餐桌。只要在美团外卖、饿了么、抖音等平台搜“青岛啤酒新鲜直送”下单，就近门店接单后便可配送到家，还可提前预约，提前设定时间与地点。

“点夜宵肯定要点啤酒，有新鲜冰镇的最好。”刚刚旅游归来的王先生通过外卖平台下单，购买了自己在青岛国际啤酒节上喝到的，令其念念不忘的青岛啤酒原浆。不到30分钟，新鲜的啤酒已送至家门，手感冰凉，新鲜爽口。

从一杯难求，到一键到家，原本局限于工厂本地消费场景的青岛啤酒原浆，通过新的包装形式和更全面、更强有力的供应链能力，“鲜”行全国。如今，青岛啤酒原浆不仅成为山姆、盒马等大型超市的明星产品，也成为电商平台的“网红单品”，青岛啤酒官方旗舰店微信小程序以及淘宝、天猫、京东等，一键下单后，无论是首都北京，还是海南三亚、新疆阿勒泰地区，数字化网络都让鲜活原浆触手可及。

提振消费，创新供给是关键一招。当百年酿造工艺遇上现代数字科技，金黄的酒体、细腻的泡沫、浓郁的麦香，这些曾经只可意会的感官体验，最终转化成了可测量、可控制、可复制的品质承诺。青岛啤酒原浆的千里抢“鲜”记，引领了生鲜啤酒的消费新潮流。