

CHINA CHROMAWINE

中国彩酒 · 东方果韵新品类

中华彩酒助力 果业增收

彩酒酒庄发展模式简介

东方果韵 · 中华彩酒 —— 把阳光下的果香装进了瓶子

纯果酿制 · 零添加 | 鲁墨森教授 40 年科研结晶 | 七大核心酿造壁垒

官网 caji.u.wang | 公众号「彩酒网」 | 招商热线 4000-999-668

商务对接 · 田秘 微信 19216161339

一页读懂中华彩酒

彩酒，全称「中华彩酒」即「中国彩酒」，别称「东方彩酒」或「果韵彩酒」。
是立足华夏丰富瓜果资源、以纯果酿制、零添加为核心的全新果酒品类。

由鲁墨森教授四十余年科研成果结晶而成，依托七大核心壁垒酿造技术，构建起从原料甄选、酿造工艺、窖藏管理到品牌营销的全链路数字化生态体系。

40余年

科研积淀

7大

核心技术壁垒

4环

全链路数字化

核心定位 · 一瓶读懂东方果韵



品类定义

01

纯鲜果酿造 · 零添加

立足华夏丰富瓜果资源，还原自然本味的东方原生果酒新品类。

形象比喻

02

色彩缤纷 · 风味万千

被誉为「彩虹之酒」，每一瓶都凝聚一方水土的天然果色。

专属称谓

03

东方彩酒 · 果韵彩酒

亦称「东方彩酒」「果韵彩酒」，承载东方酿造智慧。

三大支柱 · 原料

01

甄选华夏珍果

把阳光下的 果香装进瓶子

品牌命名

中华彩酒 · 东方韵味果酒

品牌理念

纯鲜果酿造 · 拒绝工业勾兑

产业愿景

透明可追溯 · 共创共赢

中华彩酒 · 东方果韵 · 彩虹之酒



科研匠心酿造

鲁墨森教授 · 科研匠心



汇聚鲁墨森教授四十余年科研心血，独创七大核心酿造壁垒。

坚持纯果发酵、零添加工艺，还原果酒纯粹本真的风味。

全链数字赋能

数字化全产业链



构建从田间种植到终端营销的全产业链
数字化管控体系。

以科技赋能品质溯源与生产效率
打造智慧酿造的行业新标杆

核心定位 · 它是什么？



品类定义

东方原生果酒新品类

纯鲜果酿造、零添加的东方原生果酒新品类，还原自然本味。



形象比喻

彩虹之酒

色彩缤纷如彩虹，风味万千，被誉为「彩虹之酒」。



专属称谓

东方彩酒 / 果韵彩酒

亦称「东方彩酒」或「果韵彩酒」，承载东方酿造智慧。

核心差异 · 为什么特别？



技术壁垒

七大独家物理工艺

依托鲁墨森教授四十余年科研成果，掌握七大独家物理酿造工艺。



极致纯净

配料表仅鲜果

配料表仅鲜果，不加水、不加糖、无硫无防腐，纯粹天然。



全链赋能

数字化覆盖全产业链

数字化覆盖原料种植、酿造窖藏到品牌营销的全产业链。

参与方式 · 怎么合作?



全链开放

品鉴·培训·众筹·建庄·招商

品鉴、培训、众筹、建庄、招商全环节
开放，诚邀合伙人共创。



低门槛入局

百万级即可拥有酒庄

百万级投入即可拥有专属彩酒酒庄。



共赢模式

共享品牌与渠道红利

共享品牌价值与渠道红利，开启果酒新
蓝海的财富机遇。

品牌概览 · 源自东方的果韵传奇



品牌命名 · 中华彩酒

即「中国彩酒」，又称「东方彩酒」或「果韵彩酒」，寓意融合祖国丰富的瓜果资源与深厚的民族文化底蕴，打造独具东方韵味的果酒品牌。

品牌理念 · 本真果味

秉持「把阳光下的果香，装进了瓶子」的初心，坚持纯鲜果酿造、零添加，拒绝工业勾兑，只为还原大自然赋予的极致本真风味。

产业愿景 · 共创共赢

构建透明、可追溯的数字化全产业链体系，常年招募技术、生产、品牌、渠道等领域的合伙人，携手共创果酒产业新未来。

品类革新 · 填补市场与文化的双重空白

01

市场格局的破局者

填补传统品类空白

打破白酒浓烈伤身、红酒风味单一的市场垄断，以东方本土水果为基底，打造色彩缤纷、口感丰富的健康果酒。精准契合当代消费者对低度数、多元化、文化认同的全新需求，填补市场长期存在的品类空白。

02

乡村振兴的赋能者

破解「丰产不丰收」难题

将滞销果、次果就地转化为高附加值产品，打破鲜果保鲜与运输的地域瓶颈。通过深加工实现果实价值数倍跃升，从根本上解决果农「丰产不增收」的困境，为乡村产业注入持续动力与活力。

03

国家战略的践行者

响应「以果代粮」号召

紧扣国家粮食安全与乡村振兴战略，以「以果补粮、以果代粮」为核心理念，推动农业产业结构优化。不仅丰富了国民酒类消费选择，更成为助力农业多元化发展、保障粮食安全的重要产业实践。

PART 02 · 助力果业增收

从品类创新到产业赋能

一份推动 东方果酒文化的时代答卷

彩酒不仅是一瓶酒，更是一份推动东方果酒文化崛起的时代答卷——从品类创新到产业赋能，让每一颗本土果实都找到它的价值归宿。

乡村振兴 · 以果代粮 · 果业增收

PART 02 · 助力果业增收

果业之痛 · 破解「丰产不丰收」

丰产 不丰收

优质鲜果常因保鲜、运输瓶颈而滞销、沦为次果；果农「丰产不增收」，好果子卖不上好价钱，亟需一条就地转化、稳定增收的新出路。

中华彩酒 · 让每一颗果子都不被辜负

助农降本 · 农户与企业双赢



以成本价收购本地滞销鲜果，既解决果农销售难题.....

又获得稳定低成本原料，实现农户与企业的双赢。

✓ 果农增收有保障 | ✓ 酒庄原料有源头

文旅融合 · 酒庄即景点

酒庄 · 乡村旅游打卡地



打造观光园、酿造体验坊、藏酒窖与品鉴馆，将酒庄变为乡村旅游打卡地。

塑造独具特色的区域文化名片，带动乡村文旅增收。

跨代增值 · 年年产年年存年年增

年年产 · 年年存 · 年年增

形成「年年产、年年存、年年增」的收益闭环，不仅是优质资产，更是可传承、不断增值的家族财富。



年年产
稳定产出



年年存
窖藏增值



年年增
价值递增

万亿赛道的新机遇

01



政策东风

「十四五」规划



国家「十四五」规划明确鼓励果酒等低度酒产品创新，为产业发展提供坚实的政策支撑与发展红利。政策红利推动行业规范化发展，为品牌崛起创造了良好的宏观环境。

02



消费升级

健康·低度·社交



健康化：追求「无添加、纯果酿制」，契合天然健康饮食趋势；低度化：Z世代偏爱微醺体验，低度酒成为社交新宠；社交化：高颜值「彩虹果酒」自带传播属性，适配年轻社交场景。

03



市场空白

国民品牌机遇



中国是全球最大的果品生产国，却缺乏能代表东方风味的高品质本土果酒品牌。市场存在巨大的消费缺口，这正是打造国民级果酒品牌、填补高端市场空白的绝佳机遇。

PART 02 · 市场篇

抓住时代机遇 打造具有东方韵味的 国民级果酒品牌

 政策支持

 消费升级

 市场空白

 共同机遇

万亿赛道 · 东方果酒新纪元

PART 03 · 彩酒庄发展模式

商业模式 · 酒庄经济

轻资产 高回报酒庄经济

颠覆传统酒庄动辄上亿的资金壁垒，以「轻资产、高回报」重构酒庄经济，
让更多人参与果酒新蓝海。

百万级入局 · 2 人运营 · 1-2 年回本

颠覆传统酒庄 · 四大破局

01 

百万级轻资产

低门槛入局

打破传统酒庄动辄上亿的资金壁垒，将启动门槛降至百万级，大幅降低投资风险与资金压力，让更多人有机会参与酒庄经济。

02 

2 人极简运营

极致降本增效

无需庞大的运营团队，日常生产与管理仅需 2 人即可高效运转，极大降低人力成本，提升运营效率与利润空间。

03 

风口红利项目

快速回本变现

紧抓乡村振兴与消费升级风口，盈利模型清晰稳健，经营得当可实现 1-2 年快速回本，投资回报率极具吸引力。

04 

一域一果一庄一味

核心盈利

打造不可复制的区域 IP，通过零售、定制、代工、文旅等多元端口构建复合盈利体系，实现可持续发展。

PART 03 · 案例展示

首个落地样板

高山「淹子岭」 中华彩酒酒庄

淹子岭村坐落于群山之巅，云雾缭绕，不仅拥有得天独厚的生态环境，更孕育了丰富的山野珍果，为酒庄的酿造提供了天然、纯净的优质原料。

得天独厚的资源禀赋 · 实景呈现

区位优势 · 海拔 876 米



876

米 · 海拔高度

山东海拔最高的自然村， 远离污染， 生态纯净。

是酿造高品质果酒的天然温床。

物产丰饶 · 山野珍果

山楂 | 山杏 | 蜜桃

自然果香 酸甜风味



鲜果原料 / 当季采摘 / 清香醇厚

山楂、山杏、蜜桃等特色果品种植历史悠久。

原料天然成熟，风味浓郁，品质上乘。

就地取材 · 酿造天然纯净的东方果韵

建设全流程 · 3-12 个月标准化闭环





STEP 01 / 04

认知与品鉴

深度认知品类，认准七大独家物理酿造技术。

实地品鉴样品，沉浸式体验天然果色与本源果香。

目标：夯实品牌认知基础，从「看懂」到「认可」



STEP 02 / 04

参与与规划

通过分层众筹模式实现低成本入局。

精准制定投资预算，同步完成本地原料资源调研与供应链搭建。

目标：降低前期投入风险，从「心动」到「规划」

03

STEP 03 / 04

试产与落地

开展本地化小试酿造，磨合团队实操能力。

完成科学选址与品牌 IP 前置设计，同步推进设备展厅落地。

目标：打造沉浸式体验空间，从「规划」到「试产」



STEP 04 / 04

合规与开业

完成设备联调与试产，办妥SC 食品生产许可证等全资质合规。

落地商业运营体系，盛大开庄并启动全域经营，实现盈利闭环。

目标：3-12 个月，从「试产」到「开庄盈利」

产品核心特质 · 科技铸就极致纯净

纯净与丰富的完美融合



极致纯净的配料表，还原水果自然本真风味。

丰富的酒度谱系，从低度果酒到高度烈酒全面覆盖。

无论佐餐小酌还是高端品鉴，皆可完美适配

极致纯净的配料表

配料表唯一成分

果品名称

配料表仅保留「果品名称」，无任何其他添加，还原水果自然本真风味。

五大零添加承诺

① 不加水

② 不加糖

③ 无二氧化硫

④ 无防腐剂

⑤ 无香精色素

丰富的酒度谱系



成品酒度跨越3° 至 85°，从低度果酒到高度烈酒，全面覆盖饮品谱系。

无论是日常佐餐的轻松小酌，还是商务宴请的高端品鉴，都能找到完美适配的选择。

13-19°

微醺轻饮

31-39°

醇厚品鉴

13-19°

微醺轻饮 · 轻松社交

微醺不醉，尽享惬意

口感清爽低醇，果香清新自然。

专为闺蜜小聚、下午茶、野餐露营等休闲场景打造。

微醺不醉，尽享惬意时光



31-39°

醇厚品鉴 · 高端礼遇

品质与格调的彰显

酒体饱满醇厚，层次丰富，回味悠长。

是商务宴请、高端品鉴会及私人收藏的不二之选。

彰显品质与格调，礼敬东方



PART 04 · 七大核心技术

工艺护城河

构筑不可复制 的工艺壁垒

全自动化不锈钢酿造车间，实现从发酵到灌装的全程无菌化、智能化管控，确保每一滴酒液的纯净与品质稳定。

鲁墨森教授 40 年科研积淀 · 七大物理工艺体系



TECH 01 / 07

原料冻融改性技术

冻融

FROZEN • THAWED



改变微观结构

通过冻融处理改变果实微观结构



释放风味物质

促进风味物质与营养成分充分释放



醇厚基底

为酒体赋予醇厚基底

02

TECH 02 / 07

整果积年发酵技术

积年

WHOLE FRUIT • LONG FERMENT



老窖窖藏理念

模拟老窖窖藏理念，长时间自然发酵



原料特异香型

形成独特的原料特异香型与丰富口感



TECH 03 / 07

同质酒液消杀技术

自净

SELF STERILIZATION



酒液自净特性

利用酒液自身特性杀菌净化



摒弃化学杀菌

完全摒弃化学杀菌剂



纯净无添加

确保酒体纯净无添加

干式多效分馏与除杂技术

除杂

DRY MULTI-EFFECT DISTILLATION

▼ **干式多效分馏**
采用干式多效分馏技术

▼ **去除有害物质**
高效去除甲醇等微量有害物质

▼ **果酒安全难关**
攻克果酒安全难关，确保酒体纯净健康

05

TECH 05 / 07

冷热交替自然催陈技术

催陈

COLD-HEAT ALTERNATION



模拟四季温差

模拟自然四季温差



加速酒体老熟

加速酒体酯化与老熟



醇和柔顺

口感更醇和柔顺，避免化学催熟剂

06

TECH 06 / 07

精控多级发酵与多级取酒技术

精控

PRECISION MULTI-STAGE



精准调控

精准调控发酵温度与菌群



分级取酒

分级提取不同风味层次与酒精度的原液



丰富层次

丰富酒体的层次感与复杂度

07

TECH 07 / 07

果实天然酵母提取培养技术

本真

NATIVE YEAST CULTURE



原生酵母提取

提取果实原生天然酵母进行定向培养



不锈钢无菌作业

配合全程不锈钢化无菌作业



本真风味

保留果实最本真的风味特征

酿造技术培训 · 鲁墨森教授团队亲授

01 发明人领衔

由中华彩酒发明人鲁墨森教授领衔，四十余年科研积淀，技术体系成熟、有据可查（非实验阶段项目）。

02 线下系统实训

线下 3 天系统学习，涵盖四大模块：理论教学、核心技术实操、生产实践、AI 营销与产业布局。

03 线上公开课

课程线上首发开课，关注抖音、小红书、快手等短视频官方账号，随时随地学习冻融破壁、整果发酵等七大核心工艺。



彩酒网与冬枣彩酒众筹



01 官网与公众号上线

2026年8月，彩酒网官网与微信官方公众号「彩酒网」正式上线，搭建中华彩酒全产业链数字化服务平台。

02 冬枣彩酒成本众筹

全网首创透明定价冬枣彩酒成本众筹，按「原料+加工费」实时预售、零溢价无套路；涵盖 17°/37°/54° 三个酒度，由发明人鲁墨森教授领衔酿造。

03 多元适配场景

适配自饮、送礼、商务接待、庆典、窖藏等多元场景。登录彩酒网或关注公众号，即可锁定众筹、报名培训。

AI 自助品鉴售酒机



场景一 · 酒厂展厅 / 企业展馆

作为品牌数字化体验载体，直观呈现产品与工艺。

场景二 · 社区门店 / 餐饮酒馆

占用空间少，实现无人自助运营，降低人力成本。

场景三 · 特色创新低度酒水 / 文旅空间

多元化DIY 场景，适配文旅体验空间、年轻人聚集地，主打酒水 DIY 趣味体验。

PART 05 · 招商合作

携手共创 东方果酒新纪元

以匠心酿造东方风味

以共赢开启财富新篇

诚邀合伙人 · 共享产业红利

全方位赋能支持



技术输出

核心工艺传承



鲁墨森教授团队亲授七大核心酿造工艺，提供从发酵到陈酿的全流程技术指导与配方支持，确保产品品质。



建厂支持

一站式落地



涵盖生产线搭建、厂区规划设计、环保合规审批及生产资质申报的全程专业指导，助力项目快速合规落地。



品牌赋能

视觉与价值升级



提供品牌 VI 系统设计、高端产品包装定制及品牌故事策划，打造具有市场辨识度的差异化品牌形象。



政策对接

红利精准落地



协助对接地方惠农政策、产业扶持资金及各类专项补贴，降低项目前期投入成本，提升投资回报率。

合伙人招募 · 十大方向

面向全产业链招募合作伙伴，构建从果园种植、酿造生产到终端销售的完整生态闭环，共享产业发展红利。

培训讲师

酒庄规划

赛事运营

包装设计

酒具制造

酵母供应

产品运营

招商讲师

投资合作

生产监制

共创生态闭环 · 共享产业红利



资源互补 · 整合优势

汇聚全产业链优质资源，打破信息壁垒，实现上下游资源的高效匹配与协同利用。通过深度整合各方核心优势，消除行业孤岛效应，构建稳定、高效的产业协作网络，最大化发挥资源聚合价值，为业务增长注入强劲动力。



深度协作 · 共生共荣

从技术研发到市场推广，开展全方位深度合作，共同攻克行业共性难题。以共生共荣为目标，协同提升产业整体竞争力，不仅实现商业价值的共赢，更推动行业标准的升级与创新，让每一位参与者都能共享行业高速增长的红利。

合作流程 · 六步启程



授牌后：专属后台开通

品牌物料同步

专业运营培训

MISSION · 使命召唤

以一方瓜果 酿酒一村一家的永续传奇

让每一滴佳酿都承载乡土的温度与文化的底蕴，
共创东方彩酒的辉煌未来。

联系方式

官方网站

cajiu.wang

探索东方彩酒的无限可能

官方公众号

彩酒网

获取最新资讯与品牌动态

招商热线

4000-999-668

随时为您解答加盟疑问

商务对接

田秘 19216161339

一对一专属服务 微信同号

别在平庸里消耗野心，去跟真正的高手过招。
我们在顶峰相见，共同开启这份充满机遇的事业新篇章！