

中华彩酒

东方果韵新品类

自然酿造·匠心传承·礼敬东方

CONTENTS 目录

01 时代机遇与品类革新

开创东方果酒新纪元，抢占千亿级健康饮品市场风口，引领低度酒消费新趋势。

02 品牌篇：东方果韵，中华彩酒

传承东方美学与酿酒智慧，以纯鲜果酿造诠释原生果酒风味，打造独具文化底蕴的国民品牌。

03 产品篇：纯净之酿，极致本味

甄选全球优质鲜果，坚持零添加的纯净酿造工艺，打造适配佐餐、聚会、自饮等多元场景的丰富酒款。

04 技术篇：七大壁垒，工艺护城河

独创的物理发酵与低温萃取工艺，七大核心技术壁垒构建深厚竞争优势，确保品质与风味不可复制。

05 商业模式：轻资产建庄，全产业链共赢

低门槛轻资产入局，打通种植、酿造、销售全产业链，打造可传承的家族资产与商业价值。

06 合作篇：招募合伙人，共创辉煌

提供全方位赋能支持，从品牌运营、市场营销到渠道建设的一站式扶持，开启无忧创业的财富新征程。

01 时代机遇与品类革新

传统格局的市场空白

打破传统酒饮的单一风味桎梏，填补高品质、多元化的消费需求缺口，在同质化市场中开辟全新赛道，重构品类价值体系。

中华彩酒的时代新生

汲取东方美学精髓，融合现代酿造工艺与创新口味，打造兼具深厚文化底蕴与时尚年轻口感的国家级新酒饮，引领消费新风尚。

助力乡村振兴战略

深挖农产品附加值，以特色产业赋能带动乡村经济发展，实现生态价值、文化价值与商业价值的双向奔赴，助力国家乡村振兴战略落地。

01 时代机遇与品类革新



粮食白酒·社交核心

占据商务宴请主导地位，但口感浓烈刺激，消费场景相对正式，难以适配年轻群体的日常与休闲需求。



葡萄红酒·西式风味

占据高端果酒市场，但其源于西方文化语境，风味相对单一，缺乏与本土饮食文化及情感的深度共鸣。



工业啤酒·大众消费

覆盖大众餐饮场景，但产品同质化严重，口感平淡，且随着健康意识提升，其高碳水、高热量属性备受质疑。

中国作为全球最大的果品生产国，却长期缺乏一款能完美承载本土优质水果、符合东方人口感与文化审美的标志性酒种。这不仅是一个千亿级的市场空白，更是亟待填补的文化空白，为兼具东方韵味与健康属性的果酒新品类，提供了得天独厚的时代机遇。

01 时代机遇与品类革新

中华彩酒的应运而生

中华彩酒，正是在这样的时代背景下，为填补市场与文化双重空白而生，以创新之姿诠释东方果韵的无限可能。

🍒 填补市场与文化空白

以“东方果韵”为核心，打造色彩缤纷、风味千姿百态的“彩虹之酒”，重塑果酒文化内涵，填补市场品类与文化表达的双重缺口。

🌿 服务国家战略与乡村振兴

响应“粮食安全”号召，通过“以果补粮、以果代粮”模式，将滞销水果就地转化为高附加值饮品，助力乡村产业升级与农民增收。



从田园到杯盏的新生

中华彩酒将自然馈赠的鲜果，转化为承载东方美学的佳酿。它不仅是味蕾的享受，更是连接田园与餐桌、传统与创新的文化纽带，让每一颗果实都超越时令限制，绽放出持久的经济与文化价值。

02 品牌篇：东方果韵，中华彩酒



品牌定位

纯鲜果酿造的东方原生果酒

甄选当季优质鲜果，承袭东方古法酿造工艺，拒绝勾兑与添加，还原水果最本真的自然风味，打造独具东方韵味的原生佳酿。



品牌理念

把阳光下的果香，装进了瓶子

从枝头到瓶中，我们以匠心锁住阳光赋予的鲜活能量。不仅是一瓶酒，更是大自然的美好馈赠，让每一口都充满阳光的味道与自然的芬芳。



品质溯源

数字化全产业链，透明可追溯

构建从田间种植到成品灌装的全链路数字化监控体系，每一瓶酒都拥有专属“身份证”，生产过程透明可视，让品质与安全触手可及。

02 品牌篇：东方果韵，中华彩酒



01 / 品牌定位 · 东方原生彩虹酒

打造纯粹果酿造、零添加的东方原生果酒新品类，摒弃工业勾兑，还原水果本真色泽。这不仅是酒，更是色彩缤纷、风味万千的“彩虹之酒”，为味蕾带来纯粹自然的丰富体验。

02 / 品牌初心 · 封存阳光与自然

“把阳光下的果香，装进了瓶子。”我们坚信最好的酒源自纯粹的自然，甄选当季优质鲜果，坚持传统工艺与现代技术融合，最大程度保留水果的原始风味与营养，让每一口都能品尝到阳光与自然的馈赠。

—— 让每一口，都遇见阳光与果香 ——

02 品牌篇： 东方果韵， 中华彩酒

数字化全产业链：透明、可追溯的品质承诺

中华彩酒构建了从原料甄选、酿造工艺、窖藏管理到品牌营销的全链路数字化体系。依托先进的物联网与区块链技术，实现生产全流程的透明化与可追溯，为每一瓶酒赋予“数字身份证”，筑牢品质基石。



原料可溯 · 源头把控

每一批次果实的品种、产地、采摘时间均录入云端，扫码即可查询，确保原料天然纯正，从源头保障风味。



酿造透明 · 智能监控

关键酿造环节实时监控，温湿度、发酵数据云端同步，生产过程公开透明，杜绝人工干预，确保风味稳定。



品质保障 · 安全承诺

全流程数字化质检，每一瓶酒均经过多重检测与溯源认证，为消费者提供安心可靠的品质承诺。



数字化监控中心实时汇聚生产数据，以科技赋能传统酿造，让品质看得见、信得过。

03 产品篇：纯净之酿，极致本味



极致纯净·无添加

恪守五大“无添加”承诺，剔除多余添加，仅保留天然原料与匠心工艺。极简配料表还原食材本真风味，让每一滴佳酿都纯净安心，回归自然纯粹。



全场景·多元适配

覆盖家庭聚餐、好友欢聚、商务宴请等多元场景。从经典醇厚的原味系列到创新特调的风味系列，精准匹配不同时刻的饮用需求，自在随心。



天然质感·悦享本味

萃取自然果实的原生色泽，酒体通透纯净，香气馥郁绵长。入口温润顺滑，回味甘甜悠长，将自然的美好与匠心的温度融于一杯，带来纯粹愉悦的味蕾体验。

—— 以自然之粹，酿东方风味，让每一次举杯都成为对美好生活的致敬 ——

03 产品篇：纯净之酿，极致本味



“每一滴都是自然的馈赠，
还原水果最本真的味道。”



极致纯净：配料表只有“果品名称”

我们承诺，每一瓶酒的配料表都做到单一且唯一，坚决摒弃任何形式的添加成分。回归食材本身，让每一口都充满自然的清甜与纯粹。

五大“无添加”，重新定义健康标准



拒绝加水稀释
保留原果浓郁风味，不做任何稀释处理。



不添加蔗糖
依靠果实天然果糖，清甜不腻更健康。



无二氧化硫
天然发酵工艺，无化学防腐剂添加。

03 产品篇：纯净之酿，极致本味

产品矩阵：全场景适配的丰富选择

成品酒精度跨度覆盖 **3°至85°**，完整跨越从低度果饮到高度烈酒的全谱系，无论是休闲小酌还是商务盛宴，皆能找到专属佳酿，满足多元饮用场景需求。



13°–19° 微醺轻饮

果香突出，口感清甜柔和，带来轻松愉悦的微醺体验。适配日常小酌、闺蜜聚会、野餐露营等休闲场景，是释放压力、享受生活的不二之选。



31°–39° 醇厚雅韵

酒体醇厚饱满，层次丰富且余味悠长，尽显东方酒韵的雅致。专为商务宴请、高端品鉴、节日庆典打造，以品质佳酿烘托庄重氛围，彰显待客之道。

03 产品篇：纯净之酿，极致本味



01 天然果色 · 自然之彩

金红、丹红、琥珀、橘黄……每一种色泽皆源自果实天然色素，无任何人工添加。这不仅是视觉的盛宴，更是大自然赋予酒体的纯粹本色，还原水果最真实的馈赠。



02 本源特质 · 温润醇享

果香浓郁突出，入口丝滑柔顺，酒体轻盈协调。饮后无酒臭残留，醒酒迅速且不易宿醉，让饮酒回归纯粹的感受，真正诠释“生命之水”的美好体验。

“取自然之精粹，酿纯粹之酒体，让每一口都是对本真的回归与致敬。”

04 技术篇：七大壁垒，工艺护城河

七大核心独家物理工艺

从原料甄选、固态发酵到蒸馏陈化的全流程物理技术体系，构筑起不可复制的工艺壁垒，以匠心坚守实现真正的“零添加”品质承诺。

04 技术篇：七大壁垒，工艺护城河



中华彩酒的卓越品质，源于创始人鲁墨森教授四十余年的科研积淀。七大核心独家物理工艺，从原料甄选到成酒陈酿，每一步都恪守自然法则，以物理手段替代化学干预，构筑起不可逾越的品质护城河，真正实现“零添加”的严苛标准。

- **01 原料冻融改性技术**
低温唤醒原料深层活性，为酒体奠定醇厚基底。
- **02 整果积年发酵技术**
保留全果营养与风味，赋予酒体丰富层次。
- **03 同质酒液消杀技术**
物理杀菌保鲜，杜绝化学防腐剂，安全纯净。
- **04 干式多效分馏技术**
精准提纯与除杂，还原酒体极致纯净口感。

04 技术篇：七大壁垒，工艺护城河

05

冷热交替自然催陈技术

利用昼夜与季节的自然温差加速酒体老熟，摒弃化学催熟剂，让酒液在时光中自然沉淀，赋予口感更显圆润醇和的层次。

06

精控多级发酵与取酒技术

精准把控发酵温度与周期，分时段分摘取不同风味的基酒原液，实现酒体风味的分层萃取与科学调配。

07

果实天然酵母提取培养技术

从原料果实表面采集本土天然酵母，经纯化培育后用于发酵，还原并保留了产区独有的风土与自然风味。



核心品质保障 · 纯净酿造体系

全线采用食品级不锈钢专用设备作业，从发酵到储存全程杜绝容器溶渗带来的杂味干扰，确保每一瓶中华彩酒的酒体纯净、风味稳定，为品质构筑坚实的硬件护城河。

05 商业模式篇：轻资产建庄，全产业链共赢



创新轻资产模式

打破传统酒庄重资产壁垒，以百万级投入撬动千万级价值，将酒庄打造为可传承的家族文化资产，实现低门槛入局与长效价值回报。



标杆案例示范

以嵩山“淹子岭”中华彩酒酒庄为典范，融合东方美学与现代酿造工艺，打造集文化体验、生态旅游、酿造生产于一体的复合型酒庄标杆。



标准化快速落地

拥有成熟的全流程标准化体系，从规划设计、建设施工到运营投产，仅需3-12个月即可完成闭环，助力酒庄快速步入正轨。

05 商业模式篇：轻资产建庄，全产业链共赢



依托乡村振兴战略，将传统酒庄与现代商业模式结合，打造低门槛、高回报的特色产业标杆，实现生态、经济与社会效益的共赢。



轻资产投入 · 低门槛入局

百万级投入即可拥有一座百吨级产能的中华彩酒酒庄，打破传统酒庄高投入壁垒，让高品质酒庄运营触手可及。



极简运营 · 2人高效运转

日常运营及管理仅需2人高效运转，无需复杂的管理架构与庞大的人力团队，大幅降低运营成本，轻松实现精细化管理。



快速回本 · 高绩效资金流转

创新的商业模式大幅缩短资本回本周期，经营得当一两年即可实现回本，资金流转效率更高，投资回报更具吸引力。

05 商业模式篇：轻资产建庄，全产业链共赢

案例展示：嵩山“淹子岭”中华彩酒酒庄



依托得天独厚的自然禀赋，通过“产业+文旅”双轮驱动，打造集原料种植、酿造生产、休闲体验于一体的乡村振兴样板。既解决了农产品滞销痛点，又构建了可持续的商业价值闭环，实现了生态效益、经济效益与社会效益的有机统一。

05 商业模式篇：轻资产建庄，全产业链共赢

酒庄建设全流程：3-12个月标准化闭环

我们提供从零基础筹备到合规投产的全流程标准化服务，打通从原料甄选、酿造工艺到运营落地的关键环节，确保合作伙伴以轻资产模式快速启动，实现酒庄事业的稳健起步与长效共赢。



01 认知与品鉴

深度解析葡萄酒品类文化与市场趋势，实地品鉴核心产区标杆样品，建立专业的产品认知体系与品鉴标准。



02 参与与规划

通过灵活的众筹模式降低入局门槛，精准完成投资预算测算，同步开展本地原料供应与消费市场的深度调研。



03 试产与落地

启动本地化小试酿造验证工艺，完成核心运营团队的磨合与培训，同步推进设备展厅与生产基地的实体落地。



04 合规与开业

完成全套生产设备联调与SC食品生产许可办理，举办盛大的开庄仪式，正式投入商业化运营与市场推广。

—— 标准化流程赋能，让酒庄筹建更高效、更省心，共筑全产业链生态 ——

05 商业模式篇：轻资产建庄，全产业链共赢



“方寸之间，承载家族荣耀”



区域特色IP：一域一果，一庄一味

深度挖掘家乡特色鲜果资源，打造不可复制的地域风味。每一座酒庄都成为独一无二的文化名片，以差异化的“风土”魅力构建品牌壁垒，实现商业价值与文化价值的双重沉淀。



可传承的家族资产：永续价值的载体

将企业精神与家族荣耀融入酒庄血脉，定制专属徽章与印记。它不仅是可触摸的实体资产，更是可品味的文化传承，随着岁月流转持续增值，成为连接过去与未来的情感纽带。

05 商业模式篇：轻资产建庄，全产业链共赢



嵩山“淹子岭”酒庄实景·山野鲜果丰收



01 资源禀赋：高山生态的天然馈赠

依托山东海拔最高自然村的独特地理优势，坐拥无污染的高山生态环境。这里盛产山楂、山杏、蜜桃等特色鲜果，天然的生长环境赋予果实饱满的口感与丰富的营养，为酿造高品质彩酒提供了稀缺且优质的原料基础。



02 助农降本：构建产业共赢闭环

创新推行“成本价收购滞销鲜果”模式，有效解决了果农销路窄、收益低的痛点，保障了农户的稳定收入。同时，酒庄也因此获得了稳定且低成本的优质原料，实现了从田间到车间的高效协同，达成了生态效益、社会效益与经济效益的三方共赢。

05 商业模式篇：轻资产建庄，全产业链共赢



以绿色生态为基底，将酒庄打造为集生产、观光、文化体验于一体的综合平台。通过轻资产运营串联上下游产业链，实现酒庄效益、地方经济与生态价值的协同发展，打造可持续的乡村振兴典范。

文旅融合·打造文化新地标

构建“观光园+酿造坊+藏酒馆+品鉴馆”的多元业态，以酒为媒串联乡村旅游全场景。不仅丰富了乡村旅游内涵，更使其成为展示地域文化、带动乡村振兴的特色名片，实现从单一产业向复合业态的升级。

价值共生·构建跨代收益闭环

创新“年产、年存、年销”的运营模式，让资产价值随时间沉淀持续增值。这种模式不仅实现了酒庄自身的经济效益增长，更通过产业链带动促进了当地就业与经济发展，达成经济效益与社会效益的双向共赢。

06 合作篇：招募合伙人，共创东方果酒辉煌

寻找同行者

寻找志同道合、热爱东方美学与果酒文化的伙伴。我们期待与您携手，将东方果酒的醇香与深厚文化底蕴，传递给更多懂酒、爱酒的人，共筑品牌未来。

全方位赋能

从品牌授权、产品供应到运营指导、营销支持，提供一站式创业保障。专业团队全程护航，解决您的后顾之忧，让创业之路更轻松、更稳健。

高效合作共赢

十大合伙人方向精准匹配，流程简单透明，快速对接落地。依托成熟的商业模式与供应链体系，让每一份投入都能转化为实实在在的收益，共创辉煌未来。

—— 携手同行，共酿东方果酒传奇 ——

06 合作篇：招募合伙人，共创东方果酒辉煌

01 招募对象·觅同心同行者



寻找认同中华彩酒文化的伙伴：

- 坚守匠心的家族传承者
- 实力雄厚的企业集团
- 特色乡村与专业合作社
- 心系桑梓的行业精英与乡贤

“以酒为媒，联结四方，共筑东方果酒产业新生态，共享文化与商业的双重价值。”

02 全方位赋能·创无忧基业



提供全链条一站式支持服务：

- 核心酿造技术输出与培训
- 标准化生产线规划与搭建
- 品牌定位、营销与IP打造
- 文旅融合策划与政策对接

“从技术到市场，从运营到资源，全程护航助力合伙人快速落地，实现低成本、高效率创业。”

—— 携手并进，共酿东方风味，共享财富盛宴 ——

06 合作篇：招募合伙人，共创东方果酒辉煌

01 培训讲师合伙人

专注果酒文化传播与知识赋能，负责酿造工艺、品鉴礼仪及品牌文化的系统培训，为行业培养核心人才力量，夯实品牌软实力。

02 酒庄规划与设备合伙人

提供酒庄选址规划、空间美学设计及酿造设备的研发、生产与安装一体化服务，打造标准化、现代化的高品质果酒酿造基地。

03 彩酒包装创意合伙人

融合东方美学意境与现代潮流设计，打造兼具文化底蕴与视觉冲击力的果酒包装，提升产品辨识度，传递品牌独特的东方韵味。

04 酒具设计制造合伙人

设计研发适配果酒口感的专属酒具，从杯型弧度到材质质感的匠心打磨，营造优雅的品酒仪式感，提升沉浸式消费体验。

05 招商运营讲师合伙人

深耕渠道拓展与招商策略，提供系统化的招商培训与落地指导，助力品牌快速布局全国市场，实现渠道共赢与市场扩张。

06 合作篇：招募合伙人，共创东方果酒辉煌

06 投资合伙人

汇聚资本力量，为品牌规模化扩张、市场深耕及产业链升级注入强劲动力，共享东方果酒产业的增长红利与长期价值。

07 彩酒大赛合伙人

打造特色赛事IP，以创意比拼与文化展演引爆社交传播，塑造品牌年轻活力的文化符号，让果酒成为社交与潮流的新载体。

08 酵母菌株供应合伙人

提供核心专属发酵菌种，从源头把控酒体风味，赋予产品独特的味觉记忆点，为东方果酒的品质与差异化奠定坚实基础。

09 生产监制合伙人

以严苛标准监制酿造全流程，坚守古法工艺与现代品控的双重底线，铸就每一瓶匠心佳酿，保障产品品质始终如一，赢得消费者的信赖与口碑。

10 产品销售运营合伙人

深耕线上线下全渠道布局，结合精准营销与用户运营，打通流量转化链路，实现品牌声量与产品销量的同步攀升，让东方果酒香飘万家。

06 合作篇：招募合伙人，共创东方果酒辉煌



“以匠心酿好酒，以诚意聚伙伴。
我们寻找志同道合的伙伴，共享品牌成长红利，携手开拓东方果酒的广阔蓝海，共创辉煌未来。”

01 网络提交申请

在线提交企业资质、过往成功案例及详细的区域运营方案，开启准入第一步。

02 资料初审评估

项目组对提交材料进行合规性审查，评估资源匹配度，确保合作基础扎实。

03 深度洽谈沟通

就渠道授权、收益分配、区域保护及市场支持政策进行面对面深度沟通。

04 综合评审考核

对合伙人的经营实力、团队配置、渠道资源及运营能力进行综合评估。

05 正式签约协议

确认细节无误后，正式签订具有法律效力的合作协议，明确双方权责。

06 授牌启动运营

颁发授权牌照，开通运营后台，同步品牌物料与培训，正式启动市场。

立即行动

以一方瓜果，酿酒一村、一家、一族的永续传奇。中华彩酒，期待与您携手，共同开启东方果酒的辉煌未来！



官方网站 | caijiu.wang



官方公众号 | 彩酒网



招商热线 | 4000-999-668



商务对接 | 19216161339（田秘）



感谢阅读

中华彩酒 · 东方果韵新品类

自然酿造 · 匠心传承 · 礼敬东方