

# 张家界SOD酒

## 巴拿马金奖 颠覆性健康养生白酒

张家界日报记者 郭红艳



在张家界，有一款高端白酒，叫张家界SOD酒。这是一款颠覆性的健康养生白酒。

2018年8月，深圳王者天下生物科技有限公司广州研究所采集张家界莓茶，进行提取SOD实验，成功获得高纯度SOD，活性达52000IU/g，高活性、高稳定性、高安全性。

10月，王者生物SOD酒荣获巴拿马万国博览会金奖。成为继1915年贵州茅台荣获巴拿马万国博览会金奖后，时隔103年中国白酒行业又一个登临世界大奖的品牌。

2020年10月，深圳王者天下生物科技有限公司与张家界市委市政府达成战略合作关系，从张家界莓茶中提取优质SOD活性酶，生产莓茶SOD生物科技产品，打造张家界特色城市名片品牌，助力张家界莓茶百亿产业战略。

12月25日，张家界王者天下生物科技有限公司成立。由张家界市农业投资有限公司、张家界市农旅集团有限公司和深圳王者天下生物科技有限公司三家公司组成，为国资控股企业。

占地两百亩，主产张家界SOD酒。

张家界SOD酒，将高端白酒与养生酒完美结合，开启“健康饮酒”酒文化新纪元，完全颠覆众生对酒的认知。

SOD酒有四大优势：一是原料生态。原料源自蜀南酒都宜宾，该处昼夜温差小，湿度大，特别适合高粱、大米、糯米、小麦和玉米等粮食作物以及微生物群的生长。二是为人工酿酒技艺，沿用古窖池群发酵、拌料、上甑、起窖等，奠定酒体的不凡品质。三是配方经典，以高粱、大米、糯米、小麦、玉米等多粮发酵，绵甜温润。四是口

感纯正。开瓶浓香馥郁，入口香甜绵柔，回味时甘甜清爽。

张家界SOD酒，拥有三大核心技术，对SOD的“包裹”技术，对SOD的“保活”技术，对SOD的“切割”技术，在白酒行业获得国家发明专利，在世界领先。

SOD是Super Oxide Dimutase 缩写，中文名称超氧化物歧化酶，是生物体内重要的抗氧化酶，具有特殊生理活性，是生物体内清除自由基的首要物质。现代生活压力、环境污染、各种辐射、超量运动等会引起人体氧自由基大量形成，大量的氧自由基可引发疾病60多种。SOD可对抗与阻断氧自由基对细胞造成的损害，并及时修复受损细胞，复原因自由基造成的对细胞伤害，是一种源于生命体的活性物质，能消除生物体在新陈代谢过程中产生的有害物质。

SOD在生物体内的水平高低意味着衰老的直观指标。

随着年龄增长，人体合成SOD酶的能力下降，SOD浓度与活性降低。外源性摄入很困难，因为SOD酶常温下难保存，易被胃酸侵蚀，吸收不到5%。张家界SOD酒通过SOD“保活、包裹、切割”三大核心技术，利用白酒的穿透力输送，将切割成小分子的SOD酶送达全身组织细胞，吸收率达到95%。张家界SOD2199酱酒，从张家界优质莓茶中萃取高活性SOD酶，配伍蛹虫草等植物精华，与茅台镇核心产区15年窖藏酱酒完美融合；张家界SOD浓香白酒，从张家界优质莓茶中萃取活性SOD酶，配伍蛹虫草等植物精华与宜宾浓香精湛酿酒技术结合；张家界SOD养参酒，精选张家界优质莓茶萃取上等SOD酶，优选长白山五年内生长周期人参，运用现代生物酶工程技术与精湛酿酒工艺，使得人参在白酒中得以存活，焕发生命活力，创造出酒中开花的奇迹。张家界SOD酒，能开启“健康饮酒”酒文化新纪元，颠覆众生对酒的认知，在于，敢让饮者在饮用前后做医学对比。

张家界SOD酒，拥有五大核心品质：生物科技、工艺超前、双向调节、独有专利、纯天然无添加。系王者生物十年磨一剑，精制出品。



SOD酱香白酒



SOD人参养参酒



SOD浓香白酒

**相关链接：**张家界SOD酒为国内首创，市场前景广阔。运营模式有专卖店模式、商贾合作模式、分销商模式、会所模式、仓储模式、团购模式、新零售模式。零费用加盟，全方位扶持。

**企业热线：400-998-2755**