

历久弥新 务新发展 老酒焕发新活力

——2022年江津酒厂(集团)有限公司亮点综述

江津，滨水之城，酿酒历史源远流长，美酒芳华横贯古今。重庆市江津酒厂(集团)有限公司(以下简称“江津酒厂”)，就是这座美酒之都在百年历史风雨锤炼而来的一颗璀璨明珠。

江津酒厂是我区重要的消费品工业企业之一，始建于1908年，历经百年风雨，现已发展成为全国小曲清香型白酒领军生产企业。近年来，江津酒厂实现了快速发展，位居中国白酒百强企业前50位，是全国食品工业优秀龙头企业，连续多年被重庆市政府评为“重庆工业五十强”和“重庆市农业产业化龙头企业”。“几江牌”金江津酒拥有“中华老字号”“中国白酒小曲香型代表”两大国家级荣誉。由江津酒厂集团参与制定的小曲白酒国家标准已顺利颁布实施，标志着其核心酿造技术已步入全国白酒行业前列。

过去的一年，江津酒厂踔厉奋发、勇毅前行，企业发展亮点频出。



江津酒厂办公大楼



江津酒厂酿酒车间



江津酒厂生产车间



市场畅销的元帥酒

作为西南地区规模最大的生态化酿酒基地之一，金江津酿酒生态园位于长江之滨，地处北纬28.5度、东经106度。四季雨量充沛、日照充足、植被茂盛，其所在地江津拥有四面山、缙云山等“天然物种基因宝库”，曾被联合国粮农组织专家论证为：“在地球同纬度带最适合酿造优质纯正蒸馏酒的生态区”，与四川的宜宾和泸州、贵州的仁怀一起，构成了长江上游美酒带。这里的生态与环境特征是白酒酿造产业不可多得的天赋，特有的微生物群与土地、空气的完美融合，形成了得天独厚的

生态酿酒条件。

众所周知，好酒的酿造离不开好的工艺和好原料。江津酒厂所有产品都秉承小曲清香古法酿造，采用几江之水和江津本地优质糯高粱为原料，经过蒸煮、摊晾、下曲、发酵、蒸馏等10多道工序，在金江津酿酒生态园手工酿造而成。产品生产全过程拥有完整的质量管理与控制体系，对原料采购、生产制造、包装出厂、市场营销、售后服务等环节实行全过程质量控制，严格班组、车间、公司三级质量管理体系，自上而下层层把关，确保每个环节

实现安全生产，100粒高粱才能产出一滴珍贵弥香。

在传承传统酿造工艺的同时，江津酒厂还不断发展创新。目前，企业拥有1个市级企业技术中心，先后获得“利用小曲固态白酒丢糟生产的酸味调味料”等22项发明专利，参与制定的小曲白酒国家标准顺利通过国家评审并颁布实施。同时，江津酒厂还与多个知名高校和研究机构开展科研合作，强化关键技术攻关，深入推进工艺创新、技术创新，积极提升产业科研水平、酿造现代化水平和产品优质率等。



宏美酒窖

“这款酒考虑到了我们消费者的实际需求，在酒坛中提前预留了1升的空间，泡酒的时候只需把材料添加进去，不需要再换容器，非常方便。”“透明的玻璃酒坛设计也非常人性化，可以直观地看到泡酒每天的变化。”……连日来，江津酒厂喜讯不断，企业新产品纯粮原酒“差一味”抢占消费品行业细分赛道，在川渝地区热销走俏，上市仅1个月，销量已超10000件，成为市民居家泡酒

必备单品。无独有偶，企业高端酒类产品日益热销，特别是元帥系列产品，自去年12月底以来，已销售超10000件。

数据显示，去年以来，江津酒厂产销两旺，产值较2021年同比增长13%，企业各类产品持续“走俏”市场，深受不同消费群体的青睐。

“近年来，江津酒厂各类产品持续在市场上‘走俏’。元帥系列产品一直有口皆碑，备

受高端酒类市场的青睐；小清酒以其年轻的定位和清香醇和的口感，成为深受年轻消费群体追捧的清香型‘国民小酒’；纯粮原酒‘差一味’抢占细分赛道，成为市民居家泡酒必备单品；而去年各大商超的‘销售黑马’还要数几江牌桶装酒。”江津酒厂总经理李磊说。去年，江津酒厂还推出了新品——金江津光瓶五星，完善了星级系列产品体系，进一步提升了企业的市场竞争力。

传承中谋创新 22项专利提升酿造工艺

产品“走俏”市场 多个爆款月销1万件

“技改”提质增产 车间产能提升超133%

去年，为满足市场需求，抓住新国标的机遇，江津酒厂启动技改项目，对3000平方米的传统酿酒车间进行升级改造。目前，该项目正有序推进，预计今年2月完工投用。在品质方面，改造升级后的车间可在传统工艺的基础上实现长发酵，同时采取混合酒曲发酵、双轮发酵，提升基酒整体品质，使原酒品质更丰满、口感更丰富，清香风格更典型。

“投入生产后，单一车间的原酒产能可由原来的年产3000吨增加到年产7000吨，产能提升超133%，将大幅提升白酒市场占有率。”江津酒厂集团党委书记、食品工程高级工程师王东说。

此次改造，投入资金约3000万元，主要

用于升级酿酒设备、提高基酒品质。在设备方面，江津酒厂将旧车间的传统小酒甑、小酵池升级为大气甑、大酵池，并进行智能改造，升级后可在智能温控培菌室中集中培菌、发酵，实现单一车间产能大提升。在品质方面，改造升级后的车间可在传统工艺的基础上实现长发酵，同时采取混合酒曲发酵、双轮发酵，提升基酒的整体品质，使原酒品质更丰满、口感更丰富，清香风格更典型。

新的一年，江津酒厂将以新车间投用为契机，不断提质增产，同时，继续优化产品结构，持续向市场输入新产品，不断提升产品品牌口碑，推动企业持续健康发展，为江津经济社会高质量发展增添“动力”。



江津酒厂技术研发中心