

重庆小曲白酒

生产技术

主编 刘升华



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

重庆小曲白酒 生产技术

主编 刘升华

参编 周天银、龙运川、文明运、李俊
甘兴明、高怀昌、娄国平、刘中利



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

重庆小曲白酒生产技术 / 刘升华主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.1

ISBN 978-7-5019-8633-0

I. ①重… II. ①刘… III. ①小曲酒-酿酒-重庆
IV. ①TS262.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第300022号

责任编辑: 苏 杨

加工编辑: 方朋飞 责任终审: 劳国强 封面设计: 邓子航 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张一可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京君升印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年1月第1版第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/32 印张: 6.625

字 数: 150千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8633-0

定价: 40.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

161129K1X101ZBW

刘升华（1937—），酿酒工艺高级工程师，重庆市酿酒大师，原重庆市糖酒公司副总经理、重庆市酒类研究所所长、重庆市酒类商品质量监督检验站站长、重庆市酒类管理协会专家组组长。长期从事酒类生产、科研和管理工作，在小曲酒酿造、生产研究、检测和酒类管理方面具有丰富的理论知识和实践经验。

周天银（1954—），酿酒高级工程师，重庆市酒类管理协会专家委员会委员，重庆市酿酒大师。

龙运川（1957—），工程师，白酒酿造高级技师，高级品酒师，中国食品工业协会第六、七、八、九届白酒国家评委，中国酒业协会2000届、2006届国家级白酒评委，重庆市酒类管理协会专家委员会委员、专家组副组长。

文明运（1952—），工程技术高级工程师，重庆市酒类管理协会专家委员会委员，西南大学食品科学学院客座教授，中国食品工业协会第六、七、八届白酒国家评委，重庆市酿酒大师。

李俊（1964—），高级品酒师、高级酿酒师，第六、七、八、九届白酒国家评委，2001届果露酒国家评委，重庆市酒类管理协会专家委员会委员。现任重庆江记酒庄有限公司董事长、总经理。

甘兴明（1956—），酿酒高级工程师、高级品酒师，重庆市酒类管理协会专家委员会委员，重庆市酿酒大师。现任重庆江记酒庄有限公司技术顾问。

高怀昌（1960—），高级品酒师、高级酿酒师，重庆市酒类管理协会专家委员会委员，中国食品发酵工业研究院白酒顾问。现任重庆市酒类管理协会副秘书长。

娄国平（1967—），高级工程师、高级品酒师、高级酿酒师，重庆市白酒评委，重庆市酒类管理协会专家委员会委员。现任重庆江记酒庄有限公司生产总监。

刘中利（1973—），食品工程正高级工程师，高级品酒师、高级酿酒师，质量工程师、标准化工程师，中国酒业协会白酒技术委员会委员，中国食品工业协会第七、八、九届白酒国家评委，中国酒业协会2015届国家级白酒评委，重庆市酒类管理协会专家委员会委员，重庆市食品工业协会专家委员会委员，重庆市食品安全地方标准审评员，重庆市市长质量管理奖评审员。现任重庆江记酒庄有限公司副总经理。

前言

小曲白酒在我国历史悠久，是具有传统特色的主要酒种之一，是白酒中用曲量最少的酒种，主要分布在重庆、四川、云南、贵州、湖南、湖北、广东、广西、福建、台湾等省（自治区、直辖市）。重庆小曲白酒是原四川小曲酒的主要组成部分，具有悠久的历史，其生产工艺具有独特性和先进性，原料蒸煮、培菌、糖化等工艺方面在中国白酒工艺中独树一帜。重庆小曲白酒是重庆酿酒工作者经过几代人的不懈努力，对重庆小曲白酒的工艺和设备不断改进和完善才创造出的风格独具特色、原料利用率高的酒种。其醇香清雅、糟香突出、回甜、协调、余味净爽的独特风格深受饮者喜爱。

全国目前有上万家小曲白酒生产厂，普遍规模小，条件差，技术落后，以至于出酒率不高，产品质量不稳定，需要有一套完整的生产工艺技术文件来指导和参考。本书编写人员具有从事酿酒操作与技术管理数十年的经验，在原重庆市糖酒公司副总经理、重庆市酒类研究所前所长、原重庆白酒专家组组长刘升华老前辈的带领下，汇集周天银、龙运川、文明运、李俊、甘兴明、高怀昌、娄国平、刘中利等重庆酿酒行业的专业技术人员编写了《重庆小曲白酒生产技术》一书。本书由三部分组成，第一部分介绍了重庆小曲白酒的发展与工艺技术创新历史；第二部分详细介绍了重庆小曲白酒的酿造工艺；第三部分摘选了重庆白酒行业近年来的主要科技研究成果和发明专利，以及重庆白酒专业技术人员在《酿酒》《酿酒科技》等国家核心期刊上发表的重庆小曲酒方面的代表性文章。本书旨在帮助广大酿酒工作者了解历史，在操作中借鉴经验，为促进小曲白酒可持续发展做贡献。

本书中提及的“酢”是指以一天的生产投料量统计的计量单位，“桶”是指发酵池（窖），“箱”是指培菌箱。

本书在编写过程中得到了重庆江小白酒业有限公司的大力支持；参考并

引用了很多作者的相关文章和文献资料，在此一并表示诚挚的谢意。

由于本书编写时间较仓促，且编者的水平有限，书中难免有不足和疏漏之处，敬请广大读者批评指正，并欢迎与编者进行交流，以不断改正和完善。

编者

2016年10月



目录



第一部分 重庆小曲白酒发展历史

第一章 概况 / 2

第二章 重庆小曲白酒的历史沿革 / 8

第三章 重庆小曲白酒的传统生产方式 / 10

第四章 重庆小曲白酒的发展与技术创新 / 13



第二部分 重庆小曲白酒酿造工艺

第一章 重庆小曲白酒的原辅料 / 32

第一节 原料 / 32

第二节 辅料 / 34

第三节 酿酒用水 / 36

第二章 重庆小曲白酒的曲药 / 38

第一节 小曲白酒酿酒有关的微生物 / 38

第二节 培菌的基本知识 / 40

第三节 重庆小曲白酒曲药的制造工艺 / 43

第四节 根霉曲标准 / 50

第三章 重庆小曲白酒生产操作工艺 / 56

第一节 高粱小曲白酒操作工艺 / 56

第二节 玉米小曲白酒操作工艺 / 71

第四章 重庆小曲白酒生产注意事项 / 76

第一节 小曲白酒在实际操作中应掌握的关键技术 / 76

第二节 小曲白酒培菌发酵常见异常情况 / 77

第三节 正常的培菌、发酵与蒸馏 / 78

第四节 白酒异常气味物质形成的原因 / 80

第五章	重庆小曲白酒主要微量成分及风格的形成 / 83
第一节	重庆小曲白酒微量成分分析 / 83
第二节	重庆小曲白酒风格的形成 / 86
第六章	重庆小曲白酒的贮存老熟 / 88
第一节	白酒老熟过程中的变化 / 88
第二节	贮存设备种类 / 90
第三节	入库原酒基本数据的测定 / 91
第四节	白酒的贮存管理 / 92
第七章	重庆小曲白酒的勾兑与调味 / 93
第一节	小曲白酒勾兑与调味的作用及目的 / 93
第二节	重庆小曲白酒酒体设计 / 94
第三节	小曲白酒的勾兑调味方法 / 99
第八章	重庆小曲白酒的品评 / 106
第一节	小曲白酒的品评方法 / 106
第二节	小曲白酒的香味和杂味 / 108
第三节	小曲白酒香与味的平衡 / 111
第九章	重庆小曲白酒的分析检验 / 112
第一节	半成品分析检验 / 112
第二节	成品酒分析检验 / 120
第十章	重庆小曲白酒生产的环境治理 / 135
第一节	污水来源 / 135
第二节	污水处理方式的选择 / 136
第三节	废水处理工艺流程 / 139



第三部分 重庆白酒业部分科研成果及论文摘选

第一章	重庆市白酒行业主要科研成果 / 142
第二章	重庆白酒专业技术人员部分专业学术论文摘要 / 150
第三章	重庆小曲白酒专业学术论文选编 / 161

第一部分

重庆小曲白酒 发展历史



第一章

概 况

重庆，美丽的山城，长江从这里穿越，嘉陵江在这里交汇，冲撞与融合在交汇的江面呈现一道美妙的景观，从此，河床更显宽阔，川流更显威力，浩浩荡荡追逐着涌向下游。或许，正是由于纵横密布的水系聚合，赋予了江河流域的神圣功能，锁定了重庆水上交通枢纽的早早形成；或许，正是处于长江中上游的重庆，拥有丰沛的水资源，促成了发达的商贸和兴盛的城市，造就了地域特有的生态文明与人文风貌。重庆，美丽的山城，历史长河中的“巴国”，很早很早就因地缘优势而产生文明。

重庆，位于中国西南部、长江上游地区的青藏高原与长江下游平原之间的过渡地带，所辖地带多为丘陵，山多平原少，但山地植被优良，既有原始森林，又有繁多的物种，还有珍贵而丰富的药材，众多奇特的山峦沟壑纵横交错，在温和的亚热带季风性湿润气候作用下，奇迹般地编织出大大小小的溪流与江河水网，长久地浸润着这里的大片土地，生态系统常年保持着平衡状态，显现一片生机；而占30%左右的相对平原地带，从远古时代就进行着有机腐殖质的积淀，随着人类的进化，又进行着有目标的劳动、偶然发现、发明创造等漫长活动，经久远年代的选种、优育、耕种等循环种植，让土壤更加肥沃，形成了“五谷”需求和人们需要的优质土壤。于是，在良田中播种的稻谷年年丰产，成为人们的主要食粮；在田坎与山地土块中耕种的多种旱栽作物，收割后成为人们多样性的加工食物，有多余的部分则喂养和肥壮牲畜，通过能量的转换又变为人们更高等级的营养物质，满足了人们的体能需求和多样性美味享受。重庆，就是在这种特有地理及气候条件下，人们智慧地利用条件，不断总结、发现规律和利用规律，推动了农业的长足发展，带来了集市兴盛、人文交流、行业诞生，以及社会的不断进步和城市形象的迅速形成。

在重庆的旱栽作物中，有一种作物对重庆的酒业发展作出了持久而非凡的贡献，这就是本土糯高粱。糯高粱在重庆的栽种虽然没有准确的历史时间

记载，但从地域考古工作中搜集到的盛酒容器、粮食残渣表明重庆的蒸馏白酒生产已有千余年之久。重庆永川区史料记载有“高粱酿酒制作法”，阐述的内容实为固态发酵与固态蒸馏的高粱小曲酒，时间至今已达700多年，这就说明重庆地域种植高粱作物的时间应是更早。然而，高粱作为杂粮，用于食用，无论怎样加工其味道都不尽如人意，用于喂养牲畜，既长得慢又不促肥；但它的优点在于栽种所需土质要求不高，且生长周期短而收割快，是酿酒的好原料。酿酒能使其淀粉结构优势得到最好发挥，一是出酒率高，二是酿酒的酒体香气优雅、口味醇厚绵甜、协调爽口，其优美的滋味很早就给予了人们生活享受，这就是高粱演变之物的神奇魅力。

重庆糯高粱，其优异的糯性品质积淀，在于四季分明、雨量充沛、光温水同季、主体气候显著的气候环境；在于人们善于发现、善于培育、善于选优汰劣，不断将高粱的淀粉结构变得更为松软，糯性品质变得更为优良；还在于重庆人民既有勤劳朴实、兢兢业业的优良传统，又有不断追求丰富多彩的精神物质生活的强烈愿望。这就是劳动创造物质，物质的不断衍生又增进和丰富了人们的生活与精神需求。为了精神享乐更精彩，为了演变之物更优美，人们自然也就不断要求用于酿造的高粱品质更优异，重庆糯高粱的优良种子及糯性品质也就在不断栽种与收割、留种与选育的长久优选中，得到了持续提炼和长久保持。

糯高粱是重庆地域重要的经济作物，种植面积和规模宏大，遍布整个地域，这就为酿酒行业提供了充足的原料。糯高粱的季节性强，春季播种秋季收割，酿酒行业在秋季收割时立即展开收购工作，采取具有地下通风设施的粮仓或干燥的地面以围包方式加以存储，一般为季节性收购、储备，从而保证一年的酿酒使用。

重庆糯高粱，造就了重庆小曲白酒。拥有糯高粱是重庆人民的福分，其作为重要的经济作物，为人民创造了太多的经济价值，栽种者热情饱满，酿酒者热情更高。糯高粱，是造就重庆小曲白酒优美品质的必要条件，是小曲清香型白酒典型风格形成的物质基础，是赋予一方美酒香味物质的圣洁之物。重庆小曲白酒，优雅的香气和淳朴的滋味，让重庆人民感受着长久的甜美，对地域的历史发展进程有着奇异的推动作用，曾为封建王朝的崩溃欢呼，为击败侵略者的将士助威，为民族的安宁和谐出力，为新生事物的诞生

庆贺，为恶战激流险滩的船夫助力，为工匠高超的技艺喝彩。长久以来，渝州大地但凡喜事必须有重庆小曲白酒的热情参与，这美酒成为当地人不可或缺的食品和精神物品。作为饮品，小曲白酒既是人们日常生活中常饮用的佳酿，又是厨师烹饪善用的最好调料，还是制作腌酿食品的杀菌、保鲜及调味剂；作为精神之物，小曲白酒的滋味给人们带来了欢乐与享受，日常饮用心情舒畅，愉快时饮用更感快乐，庆功时饮用振奋精神，劳累时饮用解除疲劳，困惑时饮用灵感涌现。由此，重庆小曲白酒进入了人们日常生活的方方面面，是推动社会不断进步的积极参与者，是民族文明文化构成的一部分。

新中国成立后，在计划经济时期，重庆小曲白酒（原四川小曲酒）为中国白酒的最大酒种，其生产工艺技术进步明显，从酿酒微生物的筛选、培养和扩大以及微生物培养的载体优选，到专业人才酿酒操作技能的培训、发酵容器的改造、蒸馏系统的改进等方面的工作努力，酿酒生产环境显著改观，呈现出规范性和科学性。其生产方式为“公私合营”组建国营酒厂进行生产，其生产规模庞大，在原四川省的重庆辖区各个县的各个区（镇级）都组建有国营酒厂，各酒厂均有数十个生产班组进行生产作业，各县均由主管部门统一指挥，有计划、有竞争地开展酿酒生产活动，其酿造生产的小曲白酒由县级以上酒类专卖局统筹调度。由此，在20世纪80年代以前的近30年时间里，小曲白酒源源不断地调往全国各大中城市及高寒地区用作计划供应，尤以当时的江津县和永川县的调配量最大，而剩余的少量才是本地的计划供应量。

随着改革开放发展战略的推行，市场经济的启动效力振奋着各行各业突飞猛进，市场活跃，市场需求日益增长，城市规模发展迅猛。针对重庆的特殊性，国家根据发展战略需要，于1983年将重庆确立为计划单列市，即为享有省级经济管理权限的省级市，原为四川省的江津、永川、大足、荣昌、璧山、铜梁、潼南、合川等原江津地区的“江八县”统归于重庆辖区。由于单列省级市辖区管理半径小，带来诸多方便，有利于城市及辖区经济协调发展。由此，原四川小曲白酒生产最具代表性的江津、永川等“江八县”列入重庆，也就自然成为小曲白酒生产的典型代表地，也造就了今天的重庆小曲白酒。

对白酒实行专税专管的历史由来已久，由于行政变迁及战乱等原因专税

管辖也就时有变化。其实在历史中小曲白酒专税管辖权隶属变化就很频繁，还时有各地征收权为地方所有的阶段性现象，甚至在战乱时期酒税征收所得由个人占有的事件也常有发生。但从小曲白酒的主产区“江八县”的地理位置上看，归属重庆更有利于统管，又从重庆民众饮用小曲白酒的历史及其饮酒习俗的形成来看，使用“重庆小曲白酒”这一称谓也就非常自然了。

重庆小曲白酒，在计划单列市统管期间呈现出朝气蓬勃的发展景象。尤其是全国各地在市场经济运行步入甜蜜时期，市场十分活跃，供求矛盾突显，白酒需求量急增，从而促进了中国白酒史无前例的大生产运动。“不办好酒厂，当不好县长”的说法流行全国。各种香型白酒厂家及产量快速增长，重庆地域以小曲白酒为主流的生产规模也毫不例外地显著扩大，江津、永川两县还形成了龙头企业，数年间产销量及实现税金均成倍增长，江津和永川的高粱酒成为重庆小曲白酒的典型代表。

在1988年全国第五届国家名酒评比活动中，由于重庆小曲白酒还未确定香型，而评比规则是按白酒香型分类展开感官质量鉴评，对香型还不明确的参赛酒样，则向靠近香型的酒样归类，故将重庆小曲白酒编入大曲清香型白酒类进入感官质量鉴评。这对于重庆小曲白酒来说，确实是非常不公平的，因为其酒体形成机制及质量特征表现与此香型白酒并不相同。

1997年，重庆升级为第四个中央直辖市，这是国家发展战略的需要，也是重庆水、陆、空交通网络快速建设、电子工业初具规模、制造与技术创新及科研能力等自身能力显著提升的结果，也是打造中国西部特大城市带动区域经济快速发展的必要。由此，重庆行政辖区占地面积扩大至82402km²，是原三个直辖市总面积的2.3倍，人口增至3002万。从此，重庆城市建设进入了快车道，城市规模迅速扩大，交通枢纽功能显著提升，城市金融、商贸、通讯、制造、科研、服务业等越来越兴盛繁荣。

重庆，虽有长久的城市积累和文化积淀，但因地理气候特征与人为因素综合而形成“山城”与“雾都”之称，还因遭受战火的灾难而深受重创，给文明之城涂上了一层阴影。而今，因为科学的规划、人民的勤劳智慧，创造出了绿色健康、和谐美丽的新重庆，展示出了国际化大都市的形象。

重庆直辖，不仅给城市发展及其功能配套建设提供了有利条件，给“重庆制造”涉及的诸多产业发展及其产品升级与技术创新等带来了良好机会，

对重庆食品工业中的酒类行业发展也是千载难逢的良机，尤其是对重庆小曲白酒的产能扩大与生产技术的不断进步起到了强劲的推动作用。

重庆小曲白酒，传承久远而养就了当地的民族习俗，重庆人喜爱它的清雅香气与醇甜的口味，又总是因豪爽而喜好大口喝酒，多以粗碗盛装，大碗盛酒传递喝酒，或小碗盛酒每人一碗喝完又盛，常常是一饮而下，毫不客气，酒量大者可饮数碗。各家各户都有储酒习俗，家里所用的储酒容器通常是5~10kg容量的土陶酒罐，存放的酒饮用完毕就自带酒罐到厂家购买，后来在塑料制品生产与使用普遍后，就多以方便提携的塑料桶作为装酒的周转容器。由此，散装小曲白酒的交易及流通形式就成为了重庆地域的普遍习惯。20世纪90年代前，在重庆区域小曲白酒年产15万吨左右，其中60%~70%是以散装形式流通交易，剩余的才是以规范的瓶装产品进入市场。在这年产销量为6万吨左右的瓶装产品中，江津和永川高粱酒最能代表重庆小曲白酒的质量风格，对重庆小曲白酒的传承与发展起到了带动作用，尤以江津高粱白酒产销量最大、市场影响力最广、最具带动性。

1998年，在重庆市人民政府的倡议下，由重庆市商业委员会、重庆市食品工业协会和重庆市酒类管理协会等部门主持开展的“重庆名酒”质量评比活动中，江津区的“江津白酒”和永川区的“石松高粱酒”，以酒体品质、生产规模与现场设施布局环境、企业质量管理体系运行状态、年度累积地方经济贡献等综合优势，双双荣获首届“重庆名酒”称号。由此，重庆小曲白酒各生产企业更加注重生产技术进步，更加注重产品质量的稳定和提高，迅速将小曲白酒的生产规模及产能推向了新的高峰，产品市场分布更广，市场占有率更高，职工报酬增收显著，对地方财政贡献也更为可观。

步入21世纪，重庆小曲白酒产品及商品流通形式大为转变，以标签标识规范的瓶装产品投放市场为主，散装交易形式相应减小；既有小曲白酒龙头企业的产品市场稳定增长，又有很多小曲白酒新的品牌产品涌现市场；既有适合普通消费者的中低档产品，又有由特殊工艺生产及贮存的老熟年份酒调制而成的高端产品，更最大限度地满足了市场的不同需求，更加体现出了重庆小曲白酒优美品质的认同度和价值所在。产品包装规格更为细分，从100mL/瓶到10L/桶容量装不等；同时，以小曲白酒为酒基，添加各种中药材及花果浸提物配制而成的多种露酒产品也在市场展露姿色，既满足了不同

喜好的消费群体，又增加了商品的多样性，还显示出了重庆小曲白酒的市场地位。

重庆小曲白酒，糯高粱的演变之物，其原料本质原就优良，演变之物更优。糯高粱的品质积淀，源于青山，源于秀水，源于圣地，源于天公作美，更源于有心人的精心养育与持续扶正；糯高粱的品行温和，喜欢与微生物交朋友，也善变，顺从上天的旨意，固态可为液态，但更香、更甜、更净、更美。糯高粱，重庆大片热土长久地欢迎你，栽种者长久地喜爱你，饮酒者更是长久地惦念着你；你是一方美酒的源泉，你是旗帜树立的根基，重庆小曲白酒是你的杰作，也是与重庆人民太好的缘分。

重庆小曲白酒，物质构架特别，主体香气物质单纯，但更清雅、更芳香；呈味物质丰富而量比关系适宜，低调释放，但更淳朴、更甜净、更绵柔。重庆小曲白酒，香飘地域太久，却总是青春绽放，魅力横溢，并以持续的内涵积淀，以更为丰满而甜净的酒体，奉献出更为素雅、更为自然的甜美。

重庆小曲白酒，清香幽雅，醇和绵柔，回甜、协调，余味爽净，小曲清香型白酒风格典型，个性独特。

重庆小曲白酒，提供了数个世纪的酿造工匠就业机会，培育了无数匠技大师，技艺传承久远，不断追逐进步，财富创造与无私奉献依旧。

重庆小曲白酒，甜醉了一方民族，养就了一方民俗；滋味丰富优美，而又简单纯朴，让人陶醉，让人轻松，让人远离复杂与困惑而常乐无穷。

第二章

重庆小曲白酒的历史沿革

重庆小曲白酒在重庆单列市以前统称“川法小曲白酒”，以江津、永川两地酿造为主，江津高粱白酒、永川高粱酒最为著名。江津酿酒历史悠久，盛产高粱白酒，享有“酒乡”之称。早在宋代，江津就有了酿酒业的雏形，历经发展，到清代末年，江津成为四川著名产酒县，《蜀海丛谈》一书中记述道：“全省酒税收入，以江津、泸州、什邡、绵竹等地产酒之区，收数为最旺”。江津名列第一，可见酿酒业之兴盛。

当时，白沙烧酒最为著名。白沙地处长江上游，交通航运发达，自古为商贾云集之地。在白沙境内有一鹅公山，山上泉水四季不断，形成一条小溪流经白沙镇西与长江交汇，该小溪名为驴溪河，溪水清澈见底，富含多种微量元素，以此水酿出的白酒味甘美浓烈，以高粱酿造的干酒，味甘而美，旧有“江津豆腐油溪粑，要吃烧酒中白沙”的民谚流传，《清代四川史》赞誉白沙烧酒“以质量好而颇有名”。清代光绪年间，白沙烧酒生产已经有了相当规模，酿酒作坊多建于驴溪河畔，相接形成约里许的糟坊街。由于当时白沙地处水运交通要道，远近闻名的水码头，来往客商聚集，热闹非凡，由于白酒最为出名，因此，酒馆遍及大街小巷，酒的知名度越来越高。白酒由水路交通往外销售，上至赤水、贵州，下至汉口、上海，遍及全国很多地方，还有白沙烧酒用船运过汉口时酒味特别香醇的传说。由于该酒的酒度高，可用火点燃烧干不留多少水分，所以人们叫它干酒，白沙干酒由此而名声远扬。1906年（清光绪三十二年），白沙干酒年产量达七八千缸，每缸重20~25kg。1915年（民国四年），白沙酿酒达到极盛，全镇有酿酒糟坊230多家，年产酒500kg以上。1934年（民国二十三年），白沙镇发生火灾，糟坊街被焚为灰烬，白沙烧酒工艺逐渐传到江津城乡各地。因此，形成了重庆小曲白酒（原四川小曲酒）主产区在江津和永川，江津产区在白沙镇的产业格局。

1951年，国家实行酒类专卖，江津创办了首家国营酒厂，酿酒业逐步成