

<<果酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<果酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787030137937

10位ISBN编号：7030137930

出版时间：2004-8-1

出版时间：科学出版社

作者：杨天英,逯家富

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<果酒生产技术>>

前言

葡萄酒是世界第二大酒种，深受人们的喜爱。

随着人民生活水平的提高，我国的葡萄酒需求量在不断增长，涉足葡萄酒生产的企业和人员也在迅速增加，葡萄酒生产进入了一个全新的发展时期。

在我国的国家葡萄酒标准与国际葡萄酒组织（OIV）标准逐步接轨的情况下，国内葡萄酒行业面临重新洗牌的局面。

为培养高素质、高技能的一线技术人才，顺应世界大市场的要求，我们精心组织、认真编写了这本《果酒生产技术》教材，供生物技术类专业及其相关专业学生学习参考。

本书内容紧紧围绕高等职业教育培养目标，将酿酒理论与职业技能融为一体，注意理论与实际相结合，适用性和实践能力培养相结合，突出果酒生产操作和技术管理，着重培养学生分析和解决果酒生产技术问题的能力。

本书主要内容包括水果的栽培技术、葡萄汁的制备、葡萄酒生产辅料、葡萄酒酿造技术、葡萄酒后加工技术、副产物的综合利用、葡萄酒的再加工技术、其他果酒生产技术以及葡萄酒质量标准等。

教材内容注重反映葡萄酒生产的新技术、新方法、新工艺、新设备，内容通俗易懂、简明扼要、实用性强，充分体现了高职教育的特点。

<<果酒生产技术>>

内容概要

本书在讲述果酒酿造基础理论的基础上，增加了原料的栽培及工艺操作技能的训练，典型的操作规程，相关原料、产品的质量检测方法及标准等内容，突出了理论与生产实际相结合的特点。

本书可作为高职高专生物技术类专业及其相关专业的教材或教学参考书，也可作为相关企业职工的培训教材。

<<果酒生产技术>>

书籍目录

第1章 概论 1.1 葡萄酒的生产历史与发展 1.2 葡萄酒在国民经济中的地位与价值 1.3 葡萄酒的特征和分类第2章 水果的栽培技术 2.1 用于酿造的葡萄 2.2 葡萄的栽培与管理 2.3 葡萄的构造及其成分 2.4 其他水果的栽培第3章 葡萄汁的制备 3.1 酿酒前的准备 3.2 葡萄的破碎与除梗 3.3 果汁分离与果肉压榨 3.4 果汁的改良第4章 葡萄酒生产辅料 4.1 二氧化硫的应用 4.2 葡萄酒酿造的辅料第5章 葡萄酒酿造技术 5.1 葡萄酒酵母 5.2 葡萄酒发酵机理 5.3 影响酵母菌繁殖和发酵的因素 5.4 干红葡萄酒的生产 5.5 干白葡萄酒的生产 5.6 浓甜葡萄酒的生产 5.7 桃红葡萄酒的酿造 5.8 其他葡萄酒生产技术 5.9 酿酒工作年历第6章 葡萄酒后加工技术 6.1 葡萄酒的贮存 6.2 葡萄酒的净化与澄清 6.3 葡萄酒的病害与防治 6.4 葡萄酒的包装第7章 副产物的综合利用 7.1 果渣及果核的利用 7.2 酒石酸盐的回收 7.3 葡萄酒糟和酵母酒脚的综合利用第8章 葡萄酒的再加工技术 8.1 发泡葡萄酒 8.2 白兰地 8.3 味美思第9章 其他果酒生产技术 9.1 原料的选择 9.2 酿造方法 9.3 苹果酒的生产 9.4 猕猴桃酒的生产 9.5 枣酒的生产 9.6 山楂酒的生产 9.7 梨酒的生产 9.8 野山葡萄酒的生产 9.9 枸杞酒的生产第10章 葡萄酒的感官检验与理化指标 10.1 葡萄酒的成分与营养 10.2 葡萄酒的感官检验 10.3 葡萄酒的质量标准参考文献附录 1.酿酒葡萄品种中英文对照 2.葡萄酒常用术语

章节摘录

1.3.4我国名葡萄酒简介我国葡萄酒工业经过50多年的发展，不仅产量增加，花色品种增多，质量也不断提高。

有些品种名次荣获历届国家评酒会名优产品称号，有的品种还获得了国际评酒会的荣誉称号。

为了便于了解我国葡萄酒以前的生产水平，将20世纪90年代前的部分名优产品简介如下：（1）葵花牌烟台红葡萄酒由山东烟台张裕葡萄酿酒公司生产，为甜型红葡萄酒，酒液呈鲜艳的宝石红色，果香明显，酒香优美，味甜爽舒愉，余味醇和丰满。

原料以玫瑰香品种为主，同时选用玛瑙红等酿造品种，工艺精良，酒质要求严格。

该产品早在1915年巴拿马万国博览会就获得了金质奖章。

1949年后，在1952年我国第一届评酒会上被评为全国八大名酒之一；1963年、1979年、1983年、1984年历届评酒会上，连续获得国家名酒称号，是驰名国内外的优秀产品。

（2）长城牌干白葡萄酒由河北省长城葡萄酒有限公司生产。

该公司选用我国特产龙眼品种葡萄，采用前处理澄清工艺及人工培养酵母发酵方法，并采用冷灌装。酒液微黄带绿，果香悦人，酒质细腻，味感爽雅，是具有独特风格的干葡萄酒。

1979年、1984年两次获得国家金质奖章。

1983年5月在英国伦敦举行的第十四届国际评酒会上获得银质奖。

1984年5月在西班牙马德里国际评酒会上获金质奖，是我国1949年以后首次获得国际奖的产品。

（3）王朝牌半干白葡萄酒由天津中法合资葡萄酒有限公司生产（该厂是我国第一个与国外合资的葡萄酒厂）。

该酒用麝香型葡萄原料酿制而成，色泽浅黄微带绿，果香浓郁丰满，味感柔和细腻。

1984年获国家金质奖，同年获民主德国来比锡国际博览会金奖。

（4）葵花牌烟台味美思由山东烟台张裕葡萄酿酒公司生产。

酒精含量18%，含糖量159/6，呈深红棕色，酒香、果香、植物香三香协调一体，味醇而丰满，柔雅而优美，余味浓酸，独具特色。

味美思以白葡萄酒为基酒，调配名贵的中药材，选料严格，制造技术精湛，酒的色、香、味独具特色，属于开胃葡萄酒，也兼有滋补健身的作用。

1915年巴拿马万国博览会上获得金质奖章。

1952年、1963年、1979年、1983年和1984年，连续获得国家名酒称号，畅销国内外市场，受到广大消费者欢迎。

<<果酒生产技术>>

编辑推荐

《果酒生产技术》为高等职业教育人才培养创新教材出版工程·高职高专生物技术类教材系列之一。

<<果酒生产技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>