

<<葡萄酒化学>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒化学>>

13位ISBN编号：9787030153869

10位ISBN编号：7030153863

出版时间：2005-1

出版时间：科学出版社

作者：李华等

页数：272

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>

<<葡萄酒化学>>

内容概要

葡萄和葡萄酒的历史，与人类的文明史几乎是同步成长的。葡萄酒化学是在人类不断探索葡萄酒的未知世界的过程中诞生的，是一门古老而新兴的学科，涉及的领域非常广阔。本书是在西北农林科技大学葡萄酒学院研究生班开出的葡萄酒化学课程讲义的基础上编著的。介绍了葡萄酒中的各种所含物质和化学成分，以及葡萄酒酿造过程中所涉及的多种化学处理方法和反应体系，力求科学、系统地介绍葡萄酒化学近年来国内外的研究成果。

<<葡萄酒化学>>

书籍目录

前言第一章 绪论第二章 葡萄与葡萄酒中的糖第三章 葡萄浆果中的酸和葡萄子油第四章 葡萄与葡萄酒中的矿物质第五章 葡萄与葡萄酒的含氮化合物第六章 维生素和酶第七章 酵母菌和发酵化学第八章 细菌的发酵化学第九章 葡萄酒中的多酚及其变化第十章 葡萄与葡萄酒中的气味物质第十一章 葡萄酒的酸碱平衡第十二章 葡萄酒的降酸与增酸第十三章 葡萄酒中的酒石酸盐沉演第十四章 葡萄酒胶体化学第十五章 葡萄酒的氧化还原体系第十六章 二氧化硫第十七章 葡萄酒的陈酿主要参考文献

<<葡萄酒化学>>

编辑推荐

葡萄酒科学的研究人员和技术工作者，相关专业的本科生，研究生

<<葡萄酒化学>>

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>