第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒工艺学>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒工艺学>>

13位ISBN编号：9787030198624

10位ISBN编号：703019862X

出版时间：2007-8

出版时间：李华、王华、袁春龙、 王树生 科学出版社有限责任公司 (2013-01出版)

作者：李华 等 著

页数：347

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

第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒工艺学>>

内容概要

葡萄酒工艺学是研究葡萄酒酿造、储藏以及利用化学方法（规律）研究葡萄酒成分的科学。
现代葡萄酒工艺学的目的和任务是：在原料质量良好的情况下，尽可能地将存在于原料中的所有潜在质量在葡萄酒中经济、完美地表现出来；在原料质量较差的情况下，则应尽量掩盖和除去其缺陷，生产出质量相对良好的葡萄酒。
《葡萄酒工艺学》通过原料的改良、酵母菌与酒精发酵及酿造的基本工艺等基础内容介绍了多种葡萄酒的酿造。
《葡萄酒工艺学》可作为葡萄酒化学、食品工程等相关专业的本科生、研究生教材，也可供与葡萄酒酿造相关的研究人员和技术工作者参考。

第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒工艺学>>

书籍目录

前言第1章　绪论1.1　葡萄酒的起源和历史1.2　葡萄酒在中国的发展1.3　世界葡萄酒概况1.4　葡萄酒与健康1.4.1　葡萄酒的成分1.4.2　葡萄酒在人体内的转化1.4.3　葡萄酒与营养1.4.4　葡萄酒与治疗作用1.4.5　怎样饮用葡萄酒　1.5　葡萄酒分类1.5.1　关于酒精含量的几个定义1.5.2　葡萄酒的定义1.5.3　葡萄酒的分类1.6　葡萄酒工艺学的定义和任务主要参考文献第2章　葡萄的成熟与采收2.1　葡萄浆果的成分2.1.1　果梗2.1.2　果皮2.1.3　种子2.1.4　果肉2.2　葡萄浆果的成熟2.2.1　葡萄浆果成熟的不同阶段2.2.2　葡萄浆果中主要成分的变化2.2.3　成熟度控制2.3　采收期的确定2.3.1　影响采收期确定的因素2.3.2　采收期确定的方法2.4　采收2.5　影响葡萄浆果质量的因素2.5.1 品种对葡萄酒的影响2.5.2　品种的适应性2.5.3　品种的特异性2.5.4　栽培条件2.6　小结主要参考文献第3章　原料的改良3.1　浆果含糖量过低3.1.1　添加蔗糖3.1.2　添加浓缩葡萄汁3.1.3　反渗透法3.1.4　选择性冷冻提取法3.2　降低含酸量3.2.1　化学降酸3.2.2　生物降酸3.2.3　物理降酸3.3　浆果酸度过低3.3.1　化学增酸3.3.2　葡萄汁的混合3.4　变质原料3.4.1　受病危害的果实3.4.2　含泥沙的葡萄原料3.5　小结主要参考文献第4章　酵母菌与酒精发酵4.1　酵母菌的一般特性4.1.1　葡萄酒酵母菌的形态结构4.1.2　酵母菌的繁殖4.2　葡萄酒酿造中的主要酵母菌种4.2.1 与葡萄酒酿造相关的酵母种类4.2.2　葡萄酒酒精发酵及酿造过程中酵母菌种类的变化4.3　酵母菌的成分和营养4.3.1　酵母菌的成分……第5章　乳酸菌与苹果酸-乳酸发酵第6章　葡萄酒酿造的基本工艺第7章　红葡萄酒的酿造第8章　白葡萄酒的酿造第9章　桃红葡萄酒的酿造第10章　二氧化碳浸渍酿造法第11章　特种葡萄酒和蜜甜尔的酿造第12章　起泡葡萄酒第13章　白兰地第14章　葡萄酒的成熟第15章　葡萄酒的澄清第16章　葡萄酒的稳定第17章　葡萄酒的病害附表

第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒工艺学>>

编辑推荐

《葡萄酒工艺学》可作为葡萄酒化学、食品工程等相关专业的本科生、研究生教材，也可供与葡萄酒酿造相关的研究人员和技术工作者参考。

第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒工艺学>>

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