

<<实用酿酒技术>>

图书基本信息

书名：<<实用酿酒技术>>

13位ISBN编号：9787030320704

10位ISBN编号：7030320700

出版时间：2011-9

出版时间：科学出版社

作者：黄亚东 编

页数：355

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>

<<实用酿酒技术>>

内容概要

本书主要介绍了啤酒、白酒、葡萄酒和黄酒等酒种的分类、原料选择、生产工艺流程、产品包装、质量指标和品评等内容。

本书为校企合作开发的高职教育特色教材，可供高等职业教育生物类专业学生使用。涉及面较广，在使用过程中可根据培养目标及实习实训条件有针对性地进行教学。为了便于教学，按“重点掌握”、“一般掌握”和“了解”三个层次对每章提出教学要求，并结合实际布置一定数量的思考题。

<<实用酿酒技术>>

书籍目录

- 第一篇 啤酒生产技术
 - 第一章 概述
 - 第一节 啤酒的起源及啤酒工业的发展简史
 - 第二节 我国啤酒工业的现状与发展趋势
 - 第三节 啤酒的成分及营养保健功能
 - 第四节 啤酒的分类
 - 第二章 啤酒生产原辅材料
 - 第一节 大麦
 - 第二节 辅助原料
 - 第三节 酒花
 - 第四节 水
 - 第五节 添加剂
 - 第三章 麦芽制造
 - 第一节 大麦的输送及预处理
 - 第二节 大麦的浸渍
 - 第三节 大麦的发芽
 - 第四节 绿麦芽的干燥
 - 第五节 干燥麦芽的处理和贮存
 - 第六节 成品麦芽的质量
 - 第四章 麦汁制备
 - 第一节 原辅材料的粉碎
 - 第二节 糖化
 - 第三节 糖化醪过滤
 - 第四节 麦汁煮沸与酒花添加
 - 第五节 麦汁冷却与充氧
 - 第五章 啤酒发酵
 - 第一节 啤酒酵母
 - 第二节 啤酒酵母的扩大培养
 - 第三节 啤酒发酵机理
 - 第四节 啤酒发酵技术
 - 第六章 啤酒的过滤与稳定性处理
 - 第一节 啤酒过滤的基本理论
 - 第二节 常用的啤酒过滤设备及操作技术
 - 第三节 啤酒错流过滤技术
 - 第四节 啤酒无菌过滤技术
 - 第五节 啤酒的稳定性处理技术
 - 第七章 啤酒包装
 - 第一节 瓶装熟啤酒的包装
 - 第二节 罐装熟啤酒
 - 第三节 大容量罐装啤酒
 - 第四节 纯生啤酒
 - 第八章 成品啤酒
 - 第一节 啤酒的典型性
 - 第二节 啤酒的稳定性
 - 第三节 成品啤酒的质量标准

<<实用酿酒技术>>

第二篇 白酒生产技术

第九章 概述

第一节 白酒的起源与发展

第二节 白酒的分类

第三节 白酒生产原辅材料

第十章 微生物及制曲技术

第一节 酒醪中的微生物

第二节 人工老窖

第三节 制曲技术

第十一章 大曲白酒的生产技术

第一节 典型浓香型大曲酒酿造的工艺流程及特点

第二节 浓香型大曲酒的酿造工艺

第三节 提高浓香型曲酒质量的可行性措施

第四节 清香、酱香型白酒生产工艺特点

第十二章 白酒中的贮存、勾兑与品评

第一节 微量成分基础知识

第二节 白酒中微量成分的来源

第三节 白酒中的沉淀和异杂味

第四节 白酒的贮存

第五节 白酒的老熟

第六节 白酒的勾兑

第七节 白酒的调味

第八节 低度白酒的勾兑与调味技术

第九节 浓香型白酒质量的国家标准

第十节 白酒的品评

第十一节 新型白酒勾兑与调味方法

第十二节 白酒的过滤与包装

第三篇 葡萄酒生产技术

第十三章 概述

第一节 葡萄酒的发展历史和作用

第二节 葡萄酒的分类

第三节 葡萄酒生产原辅材料

第十四章 葡萄酒生产技术

第一节 葡萄酒生产的基本原理

第二节 酿造前准备

第三节 白葡萄酒生产技术

第四节 红葡萄酒生产技术

第十五章 成品葡萄酒

第一节 葡萄酒的组成

第二节 葡萄酒质量及质量指标

第三节 葡萄酒的品评

第四篇 黄酒生产技术

第十六章 概述

第一节 黄酒的起源

第二节 黄酒的分类

第三节 黄酒生产的特点、营养价值及保健功能

第四节 我国黄酒工业的现状与发展方向

<<实用酿酒技术>>

第五节 黄酒生产原辅材料

第十七章 黄酒生产技术

第一节 绍兴元红酒的酿造

第二节 绍兴香雪酒的酿造

第十八章 黄酒的勾兑与品评

第一节 黄酒的勾兑

第二节 黄酒的品评

第三节 成品黄酒的质量要求

主要参考文献

<<实用酿酒技术>>

章节摘录

2.入池水分 1)热水加浆的作用 (1)使酒质柔软醇甜。

发酵过程的快慢对酒质有很大影响,若发酵猛,则酒质暴辣,苦味大;若发酵缓慢,则酒质醇甜。在发酵过程中,苦味物质是在发酵温度较高,升温较猛的情况下产生的,甜味物质是在低温缓慢发酵情况下产生的,因此热水加浆利于所产酒质绵柔醇甜。

(2)有利于入池前的降酸。

饭醅中的酸有两种,挥发性酸,不挥发酸。

鼓风冷却降温降酸主要是降低挥发性酸含量。

挥发性酸的挥发性与温度有关,温度高挥发比较快,加浆操作在出甑结束后立即进行,有利于浆水渗入饭醅内,加热水浆对于饭醅温度降低幅度小,有利于酸度的下降,加冷水浆后饭醅温度急剧下降不利于降酸。

(3)保证发酵用水。

使酒醅有充足的水分,以供微生物生长、代谢所需。

(4)调节窖内温度。

水分蒸发时需要热量,从而降低了窖内温度,以利微生物在适当的温度条件下进行繁殖、代谢。

(5)降低了入窖酒醅的淀粉浓度,有利于酵母菌的发酵作用。

(6)促进酒醅的新陈代谢。

由于除去了酒醅中的部分黄水,添加了新鲜水,故促进了酒醅的吐故纳新,增强了酒醅的活力。

2)加浆水注意事项 (1)地理位置。

地势高的窖子入池水分要大,地势低的窖子入池水分要小,窖子低并且土履疏松的要比土质紧密的窖子入池水分要大;对于地下水位较高的窖子则反之。

(2)气候。

白天操作比夜晚的入池水分要大,特别是在天气炎热时必须注意;晴天要比雨天人池水分大;旱季要比雨季入池水分大。

.....

<<实用酿酒技术>>

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>