

<<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 酒醅中的微生物

##### 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

## &lt;&lt;实用酿酒技术&gt;&gt;

## 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>