

<<葡萄酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787122136459

10位ISBN编号：7122136450

出版时间：2012-6

出版时间：化学工业出版社

作者：高年发 编

页数：346

字数：460000

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>

<<葡萄酒生产技术>>

前言

《葡萄酒生产技术》第一版出版6年以来，受到读者的欢迎和厚爱，业已4次印刷，被国内葡萄酒企业的生产人员、技术人员和喜爱葡萄酒的人们作为读本；也被国内从事葡萄酒教学和研究的人们作为教学和科研的参考书。

葡萄酒的质量先天在于原料、后天在于工艺。

由于葡萄品种繁多，各地的土壤、水质、气候、环境等不同，造成产品的多样化。

生产工艺也根据葡萄的质量和酿酒师的经验而各有特色。

但葡萄酒生产有许多共性的东西，各品种的生产原理和工艺，实际上大同小异。

本次再版修订过程中仍坚持突出“生产技术的共性、实用性、创新性”理念，在删除一些过时的内容的同时，增添了葡萄酒的安全性、葡萄酒酵母精氨酸代谢、葡萄酒生产的闪蒸技术、低醇和冰葡萄酒生产、葡萄酒风味物质的检测等新理论、新工艺和新技术；并对葡萄酒酿造过程中有机酸、氨基酸、白藜芦醇和氨基甲酸乙酯等一些物质的变化规律及形成机理进行初步探讨，补充一些新知识。

以期在满足从事葡萄酒酿造的生产和技术人员需求的同时，又能为致力于葡萄酒研究的科研工作者、学者、专家提供研究和启迪。

本书第一章、第三章、第四章由天津科技大学高年发修订编写；第二章、第五章、第八章由中国长城葡萄酒有限公司罗建华、都振江修订编写；第六章、第七章由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司张春娅修订编写；第九章由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司张军编写；第十章由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司徐作滨和天津科技大学高年发修订编写；第十一章第一节至第三节由中国长城葡萄酒有限公司赵旭华编写；第十一章第四节、第十三章第一节至第三节、第十五章和附表由天津科技大学张健修订编写；第十二章、第十四章由中国长城葡萄酒有限公司都振江修订编写；第十三章第四节由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司邢凯修订编写，第五节由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司刘振来、吕小龙、张军修订编写；第十六章第一、二节由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司张美玲修订编写，第三节由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司张军修订编写，第四节由中国长城葡萄酒有限公司赵旭华修订编写；第十七章第一节由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司张军编写，第二节由中法合营王朝葡萄酿酒有限公司俞然、张军编写，第三、四、五节由天津科技大学高年发编写；第十八章和英汉名词对照由中国长城葡萄酒有限公司都振江、赵旭华和孙腾飞修订编写。

天津科技大学研究生张军、姜丽、刘欠欠和李磊等提供部分实验数据并收集和绘制有关资料与图表。

中法合营王朝葡萄酿酒有限公司的王方、王伟对白藜芦醇、氨基甲酸乙酯、葡萄酒香气成分的检测给予大力支持并提供部分数据资料，中国长城葡萄酒有限公司的罗建华、马振华对低醇和冰葡萄酒生产提供一些资料，一并表示衷心致谢！

全书经中国长城葡萄酒有限公司教授级高级工程师赵全迎审阅修改。

限于篇幅，有许多葡萄酒生产新理论、新技术和新成果没有编入本书，加上笔者水平有限，不足之处在所难免，诚恳希望读者批评指正。

编者 2011年10月28日 第一版前言 葡萄酒是世界上最古老的具有保健功能的含酒精饮料之一。

两千多年前就传入中国，并为广大消费者所喜爱。

改革开放以来，在国家优先发展低度酒、果酒和优质酒的方针指引下，我国优质葡萄栽培基地不断扩大，葡萄酒生产规模迅猛发展，逐步形成了东北通化产区、环渤海湾产区、黄河故道产区、新疆吐鲁番产区、新疆石河子产区、河北沙城产区、山西清徐产区、宁夏银川产区、甘肃武威产区、云南弥勒产区十大生产产区；并大量引进世界最先进的葡萄酒生产技术与设备，葡萄酒产量显著增加，葡萄酒品种由原来的以甜为主向优质干型酒发展。

随着我国加入WTO，中国葡萄酒必将参与世界葡萄酒市场的激烈竞争，优质低耗的葡萄及葡萄酒生产技术将显得格外突出与重要。

葡萄酒的质量先天在于原料、后天在于工艺。

由于葡萄品种繁多，各地的土壤、气候环境等不同，造成产品的多样化。

生产工艺也根据葡萄的质量和酿酒师的经验而各有特色。

但葡萄酒生产有许多共性的东西，各品种的生产原理和工艺，实际上大同小异。

<<葡萄酒生产技术>>

本书的编写试图在以下几方面有所创新：一是突出葡萄酒生产技术的共性，紧紧抓住干红葡萄酒、干白葡萄酒及白兰地的生产技术，尽量避免各品种间内容的重复现象，从而最大限度地减少本书篇幅；二是突出“实用”，关键生产技术的章节由具有丰富生产及管理经验的第一线技术人员编写，力求深入浅出，理论联系生产实际，使科学性、通俗性和实用性有机结合；三是突出“新”，尽可能地反映当今世界最先进的技术和设备在我国葡萄酒生产中的应用的情况。

本书由高年发主编，具体编写分工如下：第一章、第三章、第四章由天津科技大学高年发编写；第二章、第五章、第八章、第十一章由中国长城葡萄酒有限公司孙腾飞、罗建华、都振江编写；第六章、第七章由中法合营王朝葡萄酒有限公司张春娅编写；第九章由中法合营王朝葡萄酒有限公司徐作滨和天津科技大学高年发编写；第十章第一节至第三节、第十五章由中国长城葡萄酒有限公司赵旭华编写；第十章第四节、第十二章第一节至第三节、第十四章和附表由天津科技大学张健编写；第十二章第四节由中法合营王朝葡萄酒有限公司邢凯编写；第十三章由中国长城葡萄酒有限公司都振江编写；第十六章由中国长城葡萄酒有限公司都振江、赵旭华编写。

天津科技大学研究生张军、姜丽等收集和绘制有关资料与图表。

全书经中国长城葡萄酒有限公司教授级高级工程师赵全迎审阅修改。

限于篇幅，有许多葡萄酒生产新理论、新技术和新成果没有编入本书，加上笔者水平有限，不足之处在所难免，诚恳希望读者批评指正。

高年发 2004年12月25日

<<葡萄酒生产技术>>

内容概要

葡萄酒是世界上最古老的具有保健功能的含酒精饮料之一。随着我国加入WTO，中国葡萄酒必将参与世界葡萄酒市场的激烈竞争，优质低耗的葡萄及葡萄酒生产技术将显得格外突出与重要。

由于葡萄品种繁多，各地的土壤、气候环境等不同，造成产品的多样化。

生产工艺也根据葡萄的质量和酿酒师的经验而各有特色。

本书在以下几方面有所创新：一是突出葡萄酒生产技术的共性，紧紧抓住干红、干白及白兰地的生产技术，尽量避免各品种间内容的重复现象，从而最大限度地减少本书篇幅；二是突出“实用”，关键生产技术的章节由具有丰富生产及管理经验的第一线技术人员编写，力求深入浅出，理论联系实际，使科学性、通俗性和实用性有机结合；三是突出“新”，尽可能地反映当今世界最先进的技术和设备在我国葡萄酒生产中的应用情况。

本书适合葡萄酒生产企业技术人员、相关院校师生参考阅读。

<<葡萄酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 葡萄酒发展史与文化

- 一、葡萄酒的起源与文化
- 二、中国葡萄酒与文化

第二节 世界葡萄酒生产与发展趋势

- 一、世界葡萄酒产量与消费量
- 二、世界葡萄酒产业发展趋势

第三节 我国葡萄酒生产的发展及趋势

- 一、我国葡萄酒生产的发展
- 二、中国葡萄酒业发展趋势

第四节 葡萄酒与健康

- 一、葡萄酒在人体内的转化
- 二、葡萄酒与营养
- 三、酒的保健作用
- 四、葡萄酒的辅助治疗作用
- 五、科学饮用葡萄酒

第五节 葡萄酒的安全性

- 一、葡萄原料的安全性
- 二、葡萄酒酿造加工过程的安全性

第六节 葡萄酒种类

- 一、酒精含量和葡萄酒的定义
- 二、葡萄酒的种类

参考文献

第二章 葡萄酒生产原料及辅料

第三章 酵母菌与酒精发酵

第四章 苹果酸—乳酸发酵

第五章 白葡萄酒的酿造

第六章 红葡萄酒的酿造

第七章 桃红葡萄酒的酿造

第八章 香槟法起泡葡萄酒

第九章 低醇和冰葡萄酒的酿制

第十章 白兰地的生产

第十一章 葡萄酒成熟与陈酿

第十二章 葡萄酒的澄清

第十三章 葡萄酒稳定性处理

第十四章 葡萄酒的灌装与贮存

第十五章 葡萄酒副产物综合利用

第十六章 葡萄酒的质量和风味

第十七章 葡萄酒中有机酸、白藜芦醇、氨基酸、-氨基丁酸和氨基甲酸乙酯含量的检测

第十八章 葡萄酒生产计算

附录

<<葡萄酒生产技术>>

章节摘录

版权页：插图：五、酵母营养助剂有时葡萄由于成熟度不同会缺少酵母生长需要的营养物质，从而导致酒精发酵很难完成，这个时候我们可以给酵母提供发酵所需的酵母营养助剂来补充酵母所需要的营养物质和改善酵母存活生长的环境。

(1) THIAZOTE结合铵盐和硫胺素（维生素B1）的混合产品，补足酵母生长所需的生长因子，减少酮酸的产量。

(2) NUTRISTART结合生长因子和生存因子，为酵母的繁殖提供有利条件，该发酵促进剂含有铵盐（磷酸铵）、硫胺和惰性凝结酿造酵母。

可以促进酵母的繁殖，使其充足，使酒精发酵规范化和完整化，预防产生不受欢迎的物质（硫化氢、挥发性酸等）。

(3) SUPERSTART来源于天然酵母，经特有工艺加工而成，含有丰富的维生素、矿物质、脂肪酸和固醇。

superstart能增加对困难环境（潜在酒精度大、温度低等）的抵抗能力，同时也能补偿固醇含量低（浑浊度低，厌氧发酵）的葡萄汁。

增强对酒精的抵抗能力，避免产生过多的挥发性酸，改善对葡萄酒芳香物质的萃取和产生，强化接种罐的能力。

六、酒精发酵促进剂 本产品的主要作用是促进酒精发酵的进行，或启动已停止发酵的酒精发酵过程，消耗残糖。

组成：生物惰性载体，酵母细胞壁，惰性凝结酿造酵母。

特性 a.具有酵母载体的作用。

b.可以吸附抑制酵母繁殖的高级脂肪酸（C8，C10）等，向酵母提供繁殖需要的生长要素（维生素、氨基酸、缩氨酸）。

c.向酵母提供生存要素（长链脂肪酸、固醇）。

使用方法：本产品在使用前应将包装袋打开与空气充分接触10min，但在包装袋打开后48h内必须使用。

a.使用于正在进行酒精发酵的葡萄汁中。

当葡萄汁的酒精发酵已经开始时，通过循环正在发酵的果汁加入本产品。

根据果汁中酵母营养成分的多少，也可以在循环的同时加入酵母营养剂，以补充果汁中的酵母营养物质。

b.使用于中途停止发酵的葡萄汁中。

如果酒精发酵的停止是由于乳酸菌的存在，应在中途停止发酵的果汁中加入微量的SO₂（2~3g / 100L），然后倒罐，再将酵母营养剂加入到已经启动培养的接种罐中。

如果接种罐的糖含量低于要接种的中途停止发酵罐中的糖含量，在加入接种罐种子时应同时经过循环使果汁和空气接触，以增加果汁中的氧气含量，促进酵母繁殖。

停止发酵罐的罐温应保持在20℃。

应该由酿酒师监测果汁密度变化并有规律地通过循环果汁使酵母在果汁中维持悬浮状态。

七、单宁 单宁是由葡糖苷组成的混合物，其中包括没食子酸、鞣酸、儿茶酚。

它具有和蛋白质稳定结合的特性。

1.单宁在葡萄酒酿造工艺中的作用 在葡萄汁或葡萄酒中添加单宁，通过对多余蛋白质的部分沉淀和提纯，可促进葡萄酒的澄清。

单宁可抵抗微生物的侵害，尤其是对氧化酶、漆酶的活性阻止。

单宁能和一些金属形成复合物沉淀，从而可降低葡萄酒中金属离子的含量。

单宁能有效控制氧化反应，降低葡萄酒的氧化程度，从而减少SO₂添加量。

酿造干红葡萄酒时单宁有助于陈酿能力和对颜色的稳定作用。

葡萄中有益单宁能够和花色苷结合，既稳定了颜色，又增强了葡萄酒的结构，使酒变得很有骨架。

因此，各种特性的单宁被广泛应用到葡萄酒的酿造过程中，以其提高葡萄酒的品质。

<<葡萄酒生产技术>>

2.单宁在葡萄酒酿造中的主要应用 各种单宁有其各自不同的特性，因此应用结果也有所不同。

(1) 用于葡萄酒的发酵一般在不好的年份，葡萄成熟度不够、降雨量多烂果严重，或树龄短而造成的天然单宁结构感缺乏，在葡萄酒酿造工艺的酒精发酵过程中添加特定的单宁，可稳定色泽，增加酒体结构及陈酿的潜质，去除少量蛋白质以免浑浊，预防漆酶，保护葡萄中的花色素不受烂果的影响。

(2) 用于葡萄酒的陈酿在葡萄酒的后期陈酿过程中，补充制成酒中的单宁。

一方面易于增加酒体结构和陈酿潜质，抑制残余的漆酶活性，同时可避免在橡木桶中陈酿时发生的干燥现象；另一方面单宁有极强的抗氧化能力，可避免在陈酿过程中香气被氧化。

3.使用方法 (1) 用量确定 在大生产使用前，应根据葡萄原料质量状况，如是否有烂果、成熟程度以及酿造酒的类型，并结合测试酚类以及各种成分的具体含量，确定是否需要加入单宁和用量。

(2) 单宁溶液的制备与添加 在使用前半小时左右，将单宁放入其10倍重量的35~40℃的软化水中溶解，然后将单宁溶液均匀加入到果汁或酒中。

用泵倒罐过程中添加。

<<葡萄酒生产技术>>

编辑推荐

《酒类生产技术丛书：葡萄酒生产技术（第2版）》适合葡萄酒生产企业技术人员、相关院校师生参考阅读。

<<葡萄酒生产技术>>

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>