

<<葡萄酒自酿漫谈>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒自酿漫谈>>

13位ISBN编号：9787122147530

10位ISBN编号：7122147533

出版时间：2012-10

出版时间：化学工业出版社

作者：彭德华，曹建宏 编著

页数：163

字数：142000

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>

## <<葡萄酒自酿漫谈>>

### 前言

家庭自酿葡萄酒是近年来在民间兴起的新爱好。

从历史发展的角度看，工业化和商业化社会之前的葡萄酒，通常都是小规模、家庭作坊式加工模式，葡萄酒的酿造往往是利用方便购得的原料，通过简单的手工或半机械加工的方式破碎葡萄，以自然发酵的方法将葡萄醪和葡萄汁酿成葡萄酒。

现代人对食品质量和食品安全的要求和古人相比有了很大的不同，在希望保持自酿葡萄酒的乐趣和个性的同时，无论对综合品质，还是质量安全都提出了更高的要求。

因此，在工业化或者信息化时代，虽然是自酿葡萄酒，但在信息的交流沟通、技术支持、安全检测等各个方面都有了前所未有的便利和更高的要求，这是家庭自酿葡萄酒在这个时代与过去时代相比核心的进步之一。

家庭自酿葡萄酒说容易很容易，但要酿得好也有很多的困难。

与规模化的酿酒企业相比，无论是原料的可供应性、原料品种和品质的稳定性，还是设备条件、技术力量等各个方面，家庭自酿葡萄酒都存在一些天生的薄弱环节。

此外，我国针对家庭自酿葡萄酒的服务条件还很缺乏，从适合家庭使用的微型酿酒设备，到小包装的酿酒专用酵母，以及家庭规模的澄清过滤设施，市场上都很难见到，而这些专门设计的设备和专用辅料，不仅能够让家酿葡萄酒质量改善，而且可以有更长的安全贮存期，具有更好的食品卫生安全性。

理论知识和工艺技巧的学习无论从哪个角度看都是重要的。

不要认为从市场上买来了葡萄，放在容器里，可以自然发酵，葡萄酒就酿造出来了；也不要因为古代和近代的人们就是在简陋的条件下酿酒的，我们就可以理所当然地不去追求专业化的东西，而将家庭自酿葡萄酒停留在原始的水平。

本书的作者彭德华先生，长期从事葡萄酒的生产和实践科研工作，在国内多个知名酿酒企业的建设、运行和管理过程中，积累了丰富的经验。

他立足于规模酒厂的实践，用一年多的时间撰写了这本《葡萄酒自酿漫谈》，我想这样的视角不仅是前所未有的，而且对提升家庭自酿葡萄酒品质和食品安全性大有裨益。

我国传统上民间就有酿酒的习俗，各地也有不少家庭自酿葡萄酒的实践。

充分的交流和学习探讨，对更好地享受家庭自酿葡萄酒的乐趣，享受更好的葡萄酒产品都是重要的途径和不可或缺的一环，从这个角度说，彭德华先生的这本书很有价值。

马会勤 2009年9月于中国农业大学

## <<葡萄酒自酿漫谈>>

### 内容概要

本书主要介绍适合酿酒的葡萄品种、葡萄酒的分类和生成、世界著名酒庄和中国著名酒庄介绍、白葡萄酒的自酿、红葡萄酒的自酿、葡萄酒自酿的工艺和器具、自酿过程疑难解答、葡萄酒的感官品评和鉴赏。

读者看完书后通过实践能酿造出好喝的葡萄酒，提升自身葡萄酒的文化知识。

## <<葡萄酒自酿漫谈>>

### 作者简介

现年76岁高龄的彭德华先生是我国著名的葡萄酒专家、黄酒专家，从事酿酒事业已有50多年，并且至今还在工作。

他先后出版了《葡萄酒检验指南》、《葡萄酒酿造技术概论》、《葡萄酒酿造技术文集》等专著，发表数篇有较高价值的学术论文。

彭德华先生是我国首批国务院特殊津贴获得者，也是原轻工业部重点科研项目“干白葡萄酒新工艺的研究”的主要负责人之一，该项目于1987年荣获国家科技进步二等奖。

彭德华先生所提出的“青稞干酒的制备方法”于2004年获国家发明专利，该专利应用到实际生产后，取得了很高的经济效益和社会效益。

## <<葡萄酒自酿漫谈>>

### 书籍目录

#### 第一章 酿酒葡萄

##### 1.1 葡萄的分类

##### 1.2 酿酒葡萄品种

#### 第二章 葡萄酒基本知识

##### 2.1 葡萄酒的定义

##### 2.2 葡萄酒的生成

##### 2.3 葡萄酒的分类

##### 2.4 葡萄酒的感官要求

##### 2.5 葡萄酒的主要理化指标

##### 2.6 葡萄酒主要理化指标述评

##### 2.7 酒庄的建设

##### 2.8 国内外著名的酒庄介绍

#### 第三章 葡萄酒自酿

##### 3.1 自酿对葡萄的质量要求

##### 3.2 自酿葡萄酒所需器具与辅料

##### 3.3 白葡萄酒的酿造

##### 3.4 红葡萄酒的酿造

##### 3.5 酒的灌装及其他操作说明

#### 第五章 葡萄酒的感官检验

##### 5.1 葡萄酒感官检验的重要性

##### 5.2 品评应具备的条件

##### 5.3 感官品评

##### 5.4 感官质量的评价方式

#### 第六章 葡萄酒鉴赏

##### 6.1 鉴赏者应该具备的素质

##### 6.2 如何鉴赏葡萄酒

#### 第四章 葡萄酒若干问题解答

#### 参考文献

## &lt;&lt;葡萄酒自酿漫谈&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：1.2.1.4山葡萄等野生葡萄品种概述 山葡萄品种：公酿1号、公酿2号、左山1号、左山2号、双庆、双优、双红、双丰、广西毛葡萄、湖南及江西刺葡萄等，这些都是中国独特的葡萄品种。

山葡萄品种不一，适于栽培的地域各异，葡萄果穗大小与果实大小、质量差别很大。

上述山葡萄品种公酿1号至双丰葡萄品种都是东北山葡萄，经科研人员长期培育和改良而产生，在当地人工栽培。

有的较多地保留了野生山葡萄的特点，有的野性退化了很多。

这些山葡萄大都果穗小、果粒小，含汁较少，酿酒时需加白糖加水发酵，原酒酸度较高适于生产甜型山葡萄酒。

优质陈酿型甜型山葡萄酒色泽深红带棕，有浓郁的酒香，味醇厚，甜酸适口，有结构感，典型性强。但用东北山葡萄生产干型葡萄酒的酒质不理想，其色香味与欧亚品种葡萄所酿干红酒有较大差距，且因大量降酸造成酒体单薄、口感平淡、结构感不强。

广西毛葡萄与湖南、江西的刺葡萄的果穗大、果粒较大，含汁较多，可以原汁发酵。

湖南及江西刺葡萄含糖量较高、酸度适中，用其酿造的红葡萄酒具有深玫瑰红色（当地称之为紫罗兰色），这点与欧亚品种葡萄酿制的红葡萄酒色调差别很大，往往被人们误以为人为加色素生产的“假酒”。上述山葡萄酿制的红葡萄酒具有特殊香气，但口味较淡，结构感不强。

南方部分消费者喜欢口味较轻的红葡萄酒，如果刺葡萄加工中增添必要的设备并改进酿造工艺，有可能酿造出适于当地销售、具有地域特色的山葡萄酒。

1.2.2 综述 以上概述了主要酿酒名种葡萄和一般酿酒葡萄的性状和它们所酿葡萄酒的特点，现概括如下。

酿酒名种红葡萄酿造的酒呈浅红色或宝石红色，酒香浓郁，有的酒体圆润柔协，适于年轻时饮用，有的酒体醇厚，结构感强，余味悠长，典型性强，有贮存潜力。

酿酒名种白葡萄酿造的酒呈浅禾秆黄或金黄色，具有新鲜悦人的果香，味优雅柔细，清爽愉悦，酒体丰满，余味悠长，典型性强。

用一般酿酒品种葡萄酿造的葡萄酒，具有品种葡萄酒的特色，但红葡萄酒往往色泽不够深，香气不足（有的品种有浓郁的果香与酒香，如玫瑰香、华夫人，并得到一些消费群体的喜爱），这些酒的口感大都不够丰满，容易氧化，因而出现不愉快的气味，不适于陈酿，应该在酒装瓶后一年以内消费掉。

生产者根据这一特点，适时适量投放市场，使消费者购买的产品正处于酒质巅峰时期。

如果不关注产品在市场的流转速度，盲目组织生产，则因酒装瓶后时间较长，失去了新鲜悦人的口感，影响产品销售。

一般酿酒品种葡萄酿造的葡萄酒，由于其价格适中，口味较和谐，并具有地域特色，在国内外都是葡萄酒市场的主要产品，从而构筑了葡萄酒产量和质量等级金字塔的基底。

## <<葡萄酒自酿漫谈>>

### 编辑推荐

读者看完《葡萄酒自酿漫谈(第2版)》后通过实践能酿造出好喝的葡萄酒，提升自身葡萄酒的文化知识。

<<葡萄酒自酿漫谈>>

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>