

<<清香型白酒酿造技术>>

图书基本信息

书名：<<清香型白酒酿造技术>>

13位ISBN编号：9787501968367

10位ISBN编号：7501968365

出版时间：2009-4

出版时间：轻工

作者：王元太

页数：247

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>

<<清香型白酒酿造技术>>

前言

我们怀着崇敬、感动、激动的心情，拜读了王元太先生的杰作，启发大，受益深。

王元太先生是我们的师兄、挚友。

五十多年来，他把毕生的精力贡献给我国清香型白酒事业，取得累累硕果，受到大家的欢迎和称颂。

本书是他理论与实践结合的结晶，是继承和创新结合的发展。

他“虚心好学，刻苦钻研，思想解放，积极进取，勇于创新，求真务实”的科学精神，和“淡泊名利、无私奉献”的高贵品质，难能可贵！

从书中的字里行间到每个章节，都凝聚了他的心血和汗水；从原辅材料到制曲酿酒、从贮存老熟到勾兑调配、从工艺到技术操作，内容丰富，深入浅出，通俗易懂，切实可行，是我国清香型白酒酿造工艺和技术的大全和一本经典之作，是清香型白酒生产操作和技术培训的好教材，科研开发和现场管理的工具书。

为此，我们特向白酒界同行宣传推荐之。

<<清香型白酒酿造技术>>

内容概要

《清香型白酒酿造技术》介绍了清香型白酒的传统酿造技艺和工艺创新。全书内容从传承清香型白酒酿造的经典理念出发，用创新的思想介绍了酿酒原辅材料和水源的选择以及水质的处理；主要微生物种群在曲和酒醅中的分布以及对制曲和酿酒质量的影响；大曲、小曲和多微麸曲酒母的制作工艺及其酿酒生产技术；新酒的贮存、老熟和成品酒的品评及勾调技术。还特别介绍了清香型白酒的调香、调味酒的生产技术。全书内容共分七章，可作为清香型白酒企业在职职工的技术培训教材和在岗工人的操作手册，还可供生产管理人员、酿酒科技工作者和专业学校师生参考。

<<清香型白酒酿造技术>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 酿酒原料、辅料和生产用水第一节 原料第二节 辅料第三节 生产用水第三章 酿造中的主要微生物种群及其培养基的制备第一节 主要微生物种群第二节 几种常用培养基的配方和制法第四章 糖化发酵剂的生产工艺第一节 大曲的生产工艺第二节 小曲的生产工艺第三节 麸曲和酒母的生产工艺第五章 发酵工艺过程第一节 基本知识第二节 大曲清香型白酒的发酵工艺第三节 小曲清香型白酒的发酵工艺第四节 麸曲清香型白酒的发酵工艺第六章 蒸馏第一节 概述第二节 甑桶蒸馏第七章 贮存、老熟和勾调第一节 贮存和老熟第二节 加浆和酒度的调整5第三节 香与味的科学第四节 基础酒的调香和调味结束语附录附录1 各种酒度折算成65度酒的折算因子附录2 酒精体积分数、质量分数、密度对照表附录3 清香型白酒 (GB/T 10781.2—2006) 附录4 老白干香型白酒 (GB/T 20825—2007) 附录5 地理标志产品 互助青稞酒 (GB/T 19331—2007) 附录6 地理标志产品 牛栏山二锅头酒 (GB/T 21263—2007)

<<清香型白酒酿造技术>>

章节摘录

插图：第一章 绪论白酒是独具中华传统文化特色的蒸馏酒，以至今的出土文物为证，其铜制烧锅始见于公元1161—1189年（金大定年间），是由黄酒发展演变而来的。

因有天时、地利、人为等诸多因素形成许多传统工艺特点，其产品风味独特，饮用的爱好和习惯也带有浓厚的地方特色，以致形成各种香型和流派。

白酒的香型目前酒界认可的白酒香型有：“清香、浓香、酱香、米香、药香、凤型、豉香、特型、兼香、芝麻香、老白干”，以及酒鬼酒新命名的“馥郁”香型，共12个香型。

如果加上一个“其它复合香”则有13种叫法。

因为有了这“其它复合香”，才丰富了我国白酒的香型和流派，使许多白酒不是朝着一个代表酒种，或一个标杆酒种的模式去发展，有许多香型可以从“其它复合香”中脱颖而出，从而形成百花齐放、传承创新的局面。

<<清香型白酒酿造技术>>

编辑推荐

《清香型白酒酿造技术》用创新的思想介绍了酿酒原辅材料和水源的选择以及水质的处理；主要微生物种群在曲和酒醅中的分布以及对制曲和酿酒质量的影响；大曲、小曲和多微麸曲酒母的制作工艺及其酿酒生产技术；新酒的贮存、老熟和成品酒的品评及勾调技术。还特别介绍了清香型白酒的调香、调味酒的生产技术。

<<清香型白酒酿造技术>>

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>