

<<低度白酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<低度白酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787501974658

10位ISBN编号：7501974659

出版时间：2010-2

出版时间：轻工

作者：李大和 编

页数：364

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>

<<低度白酒生产技术>>

内容概要

《低度白酒生产技术(第2版)》的第1、2、5、6、8、9章由江苏省酿酒协会会长沈怡方教授编写,第3、4、7、10、11、12章由国家级专家、四川省食研院名优酒研究中心主任李大和高级工程师编写。《低度白酒生产技术(第2版)》在编写过程中参考了内蒙古轻工科学研究所、中国食品发酵工业研究所、四川食品发酵工业研究设计院,以及《酿酒》、《酿酒科技》两刊物上的有关技术资料,得到了江苏省洋河酒厂李大贤厂长及有关同志的支持和帮助,谨此表示感谢。白酒品种繁多,同时限于编者水平,难免有不妥之处,敬请广大读者批评指正。

<<低度白酒生产技术>>

书籍目录

第一章 概述第二章 固态发酵法原酒的生产工艺 第一节 清香型大曲酒 第二节 浓香型大曲酒 第三节 酱香型大曲酒 第四节 凤型大曲酒 第五节 兼香型大曲酒 第六节 特型大曲酒 第七节 芝麻香型曲酒 第八节 药香型酒 第九节 川法小曲酒 第十节 麸曲法优质白酒 第十一节 老白干型酒 第十二节 馥郁香型酒 第三章 其他白酒的生产工艺 第一节 米香型小曲酒 第二节 豉香型小曲酒第四章 提高低度白酒原酒质量的技术 第一节 提高浓香型白酒质量的技术 第二节 提高酱香型白酒质量的技术 第三节 提高清香型白酒质量的技术 第四节 提高其他香型白酒质量的技术第五章 白酒微量香味成分 第一节 香味成分的种类 第二节 中国白酒与国外蒸馏酒香味成分的差异 第三节 不同香型白酒微量香味成分的特点第六章 白酒质量缺陷的成因及解决措施 第一节 香味成分的缺陷 第二节 感官鉴评中的缺陷及解决措施 第三节 新工艺白酒质量的缺陷及其解决措施第七章 稀释降度用水 第一节 白酒酿造用水与稀释降度用水的区别 第二节 稀释降度用水的选择及要求 第三节 水质改良的方法与装备第八章 固态法白酒降度后浑浊的原因及解决措施 第一节 白酒降度后浑浊的原因 第二节 低度白酒除浊技术第九章 低度白酒贮存中质量的变化 第一节 原酒的贮存 第二节 不同香型低度白酒货架期质量的变化 第三节 延缓低度白酒质量变化的技术措施第十章 低度白酒的勾兑和调味 第一节 传统固态法白酒的勾兑和调味 第二节 固液结合白酒的勾兑和调味 第三节 低度白酒的勾兑和调味 第四节 提高勾调技艺的技术关键 第五节 提高低度白酒质量的技术 第六节 甜味剂的选择和使用第十一章 低度白酒的过滤方法与装备 第一节 活性炭吸附法 第二节 白酒净化器 第三节 硅藻土过滤器 第四节 膜过滤器 第五节 复合型低度白酒快速处理机第十二章 白酒国家标准解读 第一节 白酒标准化的历程 第二节 浓香型、清香型、米香型白酒新老国家标准比较 第三节 其余香型白酒新国家标准介绍 第四节 固液法、液态法、食用酒精国家标准附录一 白酒分析方法(GB / T10345 - 2007)附录二 20 时原度酒兑成标准酒度加浆系数表参考文献

<<低度白酒生产技术>>

章节摘录

插图：(1) 提高大曲质量，并使用陈曲制曲过程是富集酿酒功能菌并同时获得丰富酶的过程。

大曲中乳酸菌含量过多，可考虑采取下列措施加以控制：做好培菌阶段的管理：大曲质量的优劣除原料、破碎度、加水比、踩曲松紧等需严格控制外，培菌阶段的管理尤为重要，其间重点控制曲房温湿度，适时翻曲，掌握收堆时间和温度，保证曲霉、根霉、酵母菌占绝对优势，提高糖化力、液化力和发酵力，使乳酸菌处于劣势。

注意成曲贮藏的环境和条件：大曲培菌后收堆（即增加码层高度）一周左右，即搬入曲库贮藏。这时曲块表面已经干燥，但许多曲心仍未干透，这时环境和条件很适合生酸菌（特别是乳酸菌）的生长。

因此，保持曲库的通风、干燥十分重要。

若用平房作曲库，应做成漏空地面或在干燥的水泥地面上铺设木架，再放曲块。

初入库时，曲堆表面可盖上草帘，加以保温，促使曲心水分散发。

在干燥条件下，乳酸菌等非芽孢微生物大量死亡。

若曲块二次受潮，曲块表面会生青霉，曲心中的生酸菌亦大量保存下来，还可能会再增加，严重影响大曲质量。

二次受潮的大曲用在生产上，必然乳酸及其酯类增加，而且因感染青霉而使酒带苦味和杂味。

使用陈曲：酿酒生产中要使用陈曲，已是行业共识。

成曲贮存时间短的是生曲，生酸菌多。

贮存3个月以上的称为陈曲，细菌大量死亡，生酸少。

生产实践证明，大曲贮存期在一年之内，对出酒率影响不大，且贮存期长者，曲香好，酒质更醇和。

大曲在贮存中乳酸菌数量的变化，至今未见报道，值得注意。

(2) 强化窖泥培养，提高窖泥质量 窖泥是生产浓香型曲酒的基础。

人工培窖的材料和配方很多，各地各厂不尽相同，但绝大多数都离不开老窖泥、窖皮泥和黄水，由上述可知，窖泥、黄水中带有大量的乳酸菌，笔者认为若将窖泥和黄水经过“热处理”再用，便可将其中的非芽孢细菌大量杀灭，使乳酸菌、醋酸菌等大量减少。

同时，人工培养窖泥时，再加入健壮的己酸菌，并控制适宜的数量，使其成为优势群体。

同样，制备液体窖泥和酯化液时，窖泥和黄水最好亦经“热处理”以减少其中的“生酸菌”。

<<低度白酒生产技术>>

编辑推荐

《低度白酒生产技术(第2版)》是由中国轻工业出版社出版的。

<<低度白酒生产技术>>

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>