

<<果酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<果酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787501979226

10位ISBN编号：7501979227

出版时间：2011-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：曾洁，李颖畅 主编

页数：236

字数：317000

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>

<<果酒生产技术>>

内容概要

本书主要介绍了果酒原辅料、生产工艺、生产设备、质量控制及检验、感官评价、各种果酒生产技术和果酒主要标准，列举了27种特色果酒生产最新技术。

可作为果酒生产企业管理人员、技术研发人员和生产人员的指导用书，也可作为大中专院校食品科学、发酵与酿造、生物工程、农产品贮藏与加工、食品质量与安全等相关专业的教学参考用书。

<<果酒生产技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 果酒概念与作用 一、果酒概念 二、果酒的保健及饮用注意事项 第二节 果酒分类 一、葡萄酒的分类 二、苹果酒的分类 第三节 果酒的历史与发展趋势 一、果酒的历史 二、果酒的发展现状 三、果酒加工业存在的问题 四、果酒的发展趋势与对策第二章 果酒原辅料 第一节 果酒原料 一、葡萄 二、苹果 三、梨 四、柿子 五、山楂 六、猕猴桃 七、樱桃 八、蟠桃 九、青梅 十、树莓 十一、草莓第三章 果酒生产工艺第四章 果酒生产设备第五章 各种果酒生产技术第六章 果酒质量控制及检验第七章 果酒的感官评价附录参考文献

<<果酒生产技术>>

章节摘录

版权页：插图：(5)北醇 北醇属山欧杂交种，是中国科学院植物研究所北京植物园用玫瑰香与山葡萄杂交育成的，北京、河北、山东、吉林等省市都有栽培。

树势强，结实力强，抗寒、抗病性强；适应性较强，一般肥水就能获高产。

该品种在北京地区9月中旬成熟，为酿酒中晚熟品种，酿制的葡萄酒酒质良好，澄清透明，酒色为红宝石色，柔和爽口，风味醇厚。

(6)公酿2号 公酿2号属山欧杂交种，是吉林省农业科学院果树研究所用山葡萄与玫瑰香杂交育成的，在东北各省栽培效果较好。

树势中等，抗寒力和抗病力均强。

酿制的葡萄酒酒质较好，酒色为淡红宝石色，有法国蓝香味，较爽口，回味良好，适于较寒地区发展。

(7)法国蓝 法国蓝属欧亚种，原产于奥地利，在我国黑龙江、吉林、河北、山东、河南、陕西等省都有栽培。

产果实能力强，丰产；果枝率为49.8%，平均每个果枝着生1.8个果穗；8月下旬成熟，属中熟酿酒品种。

酿制的葡萄酒酒质优良，呈红宝石色，酒香味佳，回味悠长。

(8)白雅 白雅属欧亚种，原产于前苏联，1956年引入我国，主要在河南、河北、山东、山西、辽宁等省栽培。

果皮薄，呈黄绿色或白黄色，果面有明显的黑斑点；果肉多汁，味酸甜，含糖13.4%，含酸0.69%，出汁率为76% - 80%。

酿制的葡萄酒酒质好，有浓烈的香味，清爽利口，回味悠长。

(9)佳利酿 佳利酿属欧亚种，原产于西班牙，在我国华北、西北及黄河故道地区已有栽培。

树势强，果穗呈圆锥形，果粒着生较紧密，平均穗重340g~，果粒为椭圆形，平均粒重27g，果皮厚，呈黑紫色；果肉多汁、透明、味甜，含糖18%~20%，含酸1.0%~1.4%，出汁率为85%~88%。

酿制的葡萄酒酒质优良，呈红宝石色，酒味正，香气浓烈。

<<果酒生产技术>>

编辑推荐

《果酒生产技术》：27种果酒最新生产技术系统、全面、实用帮你酿造营养丰富、独具特色的各种美酒

<<果酒生产技术>>

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>