第一图书网, tushu007.com

<<泸型酒技艺大全>>

图书基本信息

书名：<<泸型酒技艺大全>>

13位ISBN编号：9787501981434

10位ISBN编号：7501981434

出版时间：2011-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：泸洲老窖集团有限责任公司

页数：600

字数：850000

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

内容概要

中国白酒是世界著名的蒸馏酒之一，它独特的生产工艺是千百年来我国劳动人民生产经验的总结和智慧的结晶。
我国白酒历史悠长，分布广泛，由于技术发展、原料改变、生产工艺的差异以及不同地区人们对不同白酒的喜爱，形成了我国白酒种类繁多、风格多样的特点。

由泸州老窖集团有限责任公司编著的《泸型酒技艺大全》共九篇，包括浓香型大曲酒发展概况、酿酒微生物、浓香型大曲酒酿造原料、浓香型大曲酒生产工艺、白酒生产设备、质量分析检测、质量管理体系、技术创新和泸州老窖文化遗产。

第一图书网, tushu007.com

<<泸型酒技艺大全>>

书籍目录

第一篇　浓香型大曲酒发展概况
第一章　浓香型大曲酒的溯源
第二章　泸州老窖酿酒技术发展简史
　第一节　酿造工艺查定总结
　第二节　浓香型大曲酒酿酒微生物的科学研究
　第三节　甲烷菌与己酸菌共栖关系的研究
第三章　泸州老窖对浓香型大曲酒发展的推动作用
　第一节　泸州老窖的卓越成就
　第二节　泸州老窖对行业技术进步的贡献
第二篇　酿酒微生物
第一章　微生物概述
　第一节　微生物的特点
　第二节　微生物在生物界的地位、分类和命名
　第三节　微生物快速检测方法
第二章　微生物的形态结构与类群
　第一节　霉菌
　第二节　细菌
　第三节　酵母菌
　第四节　放线菌
　第五节　噬菌体
第三章　微生物的营养和生长
　第一节　微生物的营养需求
　第二节　微生物的营养类型
　第三节　营养物质进入细胞的方式
……
第三篇　浓香型大曲酒酿造原料
第四篇　浓香型大曲酒生产工艺
第五篇　白酒生产设备
第六篇　质量分析检测
第七篇　质量管理体系
第八篇　技术创新
第九篇　泸州老窖文化遗产
附录
参考文献

章节摘录

中国酒城--泸州（古称江阳）位于四川盆地南缘与云贵高原的过渡地带，长江、沱江环抱城池，自古以来就是蜀南的政治、经济、军事、文化中心，川、滇、黔、渝四省市和长江上游的交通枢纽，素有“川南重镇”之称，手工业特别发达。
泸州地处东经105°08′41″～106°28′，北纬27°39′～29°20′，东西宽121.64km，南北长181.84km，幅员l2243km2，北部为亚热带季风性湿润气候，南部山区气候有中亚热带、北亚热带、南温带和北温带气候之分，具有山区立体气候特点，年平均气温17.1～18.5℃，年平均降雨量748.4～1184.2mm，日照1200～1400h，无霜期300~358d。
泸州山清水秀，四季分明，气候温和，雨量充沛，空气湿润，物产丰饶，土壤分布以紫色土壤和山地黄色土壤为主，盛产水稻、小麦和高粱等粮食作物，由水质、土壤、气候、空气、生态链以及人类活动构成的地域环境中，微生物菌群非常丰富，对于开放式操作网罗环境微生物发酵的酿造业，具有显著的“地域资源”优势。
闻名遐迩、醉人心脾的泸州老窖大曲酒，就是在这块古老的土地上应运而生。
泸州的酿酒史，与源远流长的巴蜀酒文化密切相关。
《华阳国志·蜀志》记载：“秦豳同咏，故有夏声也。
其山林泽渔，园圃瓜果，百谷蕃庑，四节代熟。
桑、漆、麻、紵靡不有焉。
”农业经济的发展，为酿酒业的产生与进步提供了必要的前提。
可以说泸州用谷物酿酒的历史，应当与巴蜀文化同样古老。
古人云：“清醯之美，始于耒耜”，古巴蜀盛行“萨满文化”，巫师以酒精性饮料使自己处于麻醉状态，以便与天神交接。
巴蜀酒文化的早熟与繁荣于此中可见一斑。
据史料记载，泸州在夏、商为“梁州之域”，至周则属“巴子之地”。
巴蜀出产的“巴乡清酒”，曾是向周王朝交纳的贡品。
泸州江阳人尹吉甫在《诗经-大雅》中曾云：“显父浅之，清酒百壶”，而北魏地理学家、散文家郦道元在所撰地理名著《水经注》卷33《江水（一）》中记述江阳县时有云：“有巴人村，村人善酿，故俗称巴乡清，郡出名酒。
”可见，巴乡清酒，无论从地域上探究还是从现存诗文考据，均与“巴子之地”的泸州有着莫大的联系。
春秋时期，泸州地属巴国，《华阳国志》记载：巴人“质直好义，士风敦厚，有先民之流。
故其诗日：川崖唯平，其稼多黍。
旨酒嘉谷，可以养父。
野唯阜丘，彼稷多有。
嘉谷旨酒，可以养母。
”粮食既丰，酒自多有。
泸州是我国酿酒历史最悠久的地区之一。
据出土的大量汉代酒文物考证，秦汉时期，就有“以酒成礼”、“以酒祭祀”、“以酒宴乐”等风俗习惯。
《华阳国志》还记载，秦昭襄王与巴人刻石为盟，说：“秦犯夷，输黄龙一双；夷犯秦，输清酒一钟。
”而清酒则正是用谷物酿造的黄酒。
成酒以后，“哺其糟而啜其醨”，连酒糟一起吃掉的，叫做浊酒，也就是四川人所说的醪糟。
压榨，滤去酒糟，只留酒汁，就是清酒。
巴人用清酒作为外交信物，奉养父母。
在此，酒的社会功能已是充分展现。
伴随着农业文明的繁荣，在大西南的长江与沱江交汇处，酿酒文明也衍生不息。

《华阳国志》又载：“ 有竹王者，兴于逐水。
……王与从人尝止大石上，命作羹，从者日：无水。
王以杖击石，水出，今[竹]王水是也。
”　　典籍载有西汉时产米酒，唐代有不少酿酒作坊，北宋时酿酒业有较大发展。
　　……

第一图书网, tushu007.com

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