

<<白酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<白酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787501985951

10位ISBN编号：7501985952

出版时间：2012-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄亚东

页数：183

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>

## <<白酒生产技术>>

### 内容概要

本教材为校企合作开发的紧密结合生产实际的教材，集理论知识、操作技能和职业素养于一体，按照典型白酒生产企业相关岗位的任职要求，以国家《白酒酿造工》职业标准为依据，构建教材体系，选择教学内容，突出培养学生的职业能力，便于实行课程考核与职业技能鉴定“直通车”。

本教材内容主要包括白酒生产原辅材料、白酒生产微生物、制曲技术、大曲白酒生产技术、白酒中的微量成分、白酒的贮存与老熟、白酒的勾兑与调味、新型白酒的勾兑与调味、白酒的品评、白酒的过滤与包装等，具有很强的职业性、实践性和操作性。

通过本课程的理论学习与技能训练，可使学生了解白酒生产的基本概念、工艺原理及质量控制方法，掌握典型设备的结构、工作原理、操作要点及有关注意事项，并能灵活运用所学知识和技能分析、解决白酒生产中的一般性技术问题，同时培养学生的工程意识、职业意识和责任意识。

本教材涉及面较广，在使用过程中可根据培养目标及实习实训条件有针对性地进行教学。

编写过程中注意深入浅出，注重应用，突出实践。

为了便于教学，按“重点掌握”、“一般掌握”和“了解”三个层次对每章提出教学要求，并结合生产实际布置一定数量的思考题。

## <<白酒生产技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

第一节 白酒的起源与发展

第二节 白酒的分类

思考题

#### 第二章 白酒生产原辅材料

第一节 酿酒原料及辅料

第二节 制曲原料及要求

第三节 白酒生产用水

思考题

#### 第三章 微生物及制曲技术

第一节 酒曲中的微生物

第二节 酒曲的种类

第三节 人工老窖

第四节 制曲技术

第五节 其他制曲工艺特点

思考题

#### 第四章 大曲白酒的生产技术

第一节 典型浓香型大曲酒的酿造工艺流程及特点

第二节 浓香型大曲酒的工艺操作

第三节 提高浓香型曲酒质量的可行性措施

第四节 清香、酱香及其他香型白酒生产工艺特点

思考题

#### 第五章 白酒中的微量成分

第一节 微量成分基础知识

第二节 白酒中微量成分的来源

第三节 白酒中的沉淀和异杂味

思考题

#### 第六章 白酒的贮存与老熟

第一节 白酒的贮存

第二节 白酒的老熟

思考题

#### 第七章 白酒的勾兑与调味

第一节 白酒的勾兑

第二节 白酒的调味

第三节 低度白酒的勾兑与调味技术

思考题

#### 第八章 新型白酒的勾兑与调味

第一节 新型白酒勾兑与调味方法

第二节 新型白酒的勾兑调味实训

思考题

#### 第九章 白酒的品评

第一节 白酒品评的目的和意义

第二节 白酒评酒的步骤

第三节 评酒员应具备的基本条件

第四节 评酒的环境要求

## <<白酒生产技术>>

第五节 评酒员应遵守的评酒规则

第六节 常用的评酒方法

第七节 评酒的标准

第八节 影响评酒效果的主要因素及有关注意事项

思考题

第十章 白酒的过滤与包装

第一节 白酒的过滤

第二节 白酒的包装

思考题

附录

一、白酒国家标准的名称和代号

二、白酒产品的卫生指标及感官理化指标

三、名词解释

参考文献

## &lt;&lt;白酒生产技术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.陈酿调味酒 选用生产中正常的窖池（老窖更佳），把发酵期延长到半年或一年，以增加陈酿时间，产生特殊的香味。

半年发酵的窖一般采用4月入窖，10月开窖（避过夏天高温季节）蒸馏。

一年发酵的窖，采用3月或11月装窖，到次年3月或11月开窖蒸馏。

这些发酵周期长的窖池，一定要加强窖池管理，防止窖皮干燥而造成裂口，以致母糟霉烂造成损失。蒸馏时量质摘酒，质量好的可全部作为调味酒。

这种发酵周期长的酒，具有良好的糟香味，窖香浓郁，后味余长，尤其具有陈酿味，故称陈酿调味酒。

此酒酸、酯含量特高。

3.老酒调味酒 从贮存三年以上的老酒中，选择调味酒。

有些酒经过三年贮存后，酒质变得特别醇和、浓厚，具有独特风格和特殊的味道，通常带有一种所谓的“中药味”，实际上是“陈味”。

用这种酒调味可提高基础酒的风格和陈酿味，去除部分“新酒味”。

从常规检验看，老酒除总酯略有上升外，其他变化均无规律，其在调味中的特殊作用机理尚未搞清楚。

生产厂家可有意识地贮存一些风格各异的酒，最好是优质双轮底酒，数年后很有用处。

4.浓香调味酒 选择好的窖池和适宜的季节，在正常生产粮醅入窖发酵15d左右时，往窖内灌酒，使糟醅酒精含量达到7%左右；按每1m<sup>3</sup>窖容积灌50kg己酸菌培养液（含菌数4×10<sup>8</sup>个以上/mL）的比例往窖内灌己酸菌培养液。

再发酵100d，开窖蒸馏，量质摘酒即成。

采用回酒、灌己酸菌培养液、延长发酵期等工艺措施，使所产调味酒酸、酯成倍增长，香气浓而不可咽，是优质的浓香调味酒。

本法原理是增大酸、酯生化反应的浓度，适当延长发酵期，以增加酯化时间，从而达到制备浓香调味酒的目的。

5.陈味调味酒 每甑鲜热粮醅摊晾后，撒入20kg高温曲，拌匀后堆积，升温到65℃，摊晾，按常规工艺下曲发酵，出窖蒸馏，酒液盛于陶坛内，置发酵池一角，密封，盖上竹筐等保护物。

窖池照常规下粮糟发酵，经双轮以上发酵周期后，取出陶坛，此酒即为陈味调味酒。

这种酒曲香突出，酒体浓厚柔和，香味浓烈，回味悠长。

6.曲香调味酒 选择质量好、曲香味大的优质麦曲，按2%的比例加入双轮底酒中，装坛密封一年以上。

在贮存中每3个月搅拌一次，取上层澄清液作调味酒用。

酒脚（残渣）可拌和在双轮底糟上回蒸，蒸馏的酒可继续浸泡麦曲。

依次循环，进一步提高曲香调味酒的质量。

这种酒曲香味特别好，但酒带黄色及一些怪味，使用时要特别小心。

7.酸醇调味酒 酸醇调味酒是收集酸度较大的酒尾和黄水，各占一半，混装于陶坛内，密封贮存三个月以上（若提高温度，可缩短贮存周期），蒸馏后在40℃下再贮存三个月以上，即可作为酸醇调味酒。

此酒酸度大，有涩味。

但它恰恰适合于冲辣的基础酒的调味，能起到很好的缓冲作用。

这一措施充分利用发酵所产的有益成分来弥补基础酒的不足，特别适用于液态法白酒的勾调。

8.酒头调味酒 取双轮底糟或延长发酵期的酒醅蒸馏的酒头，混装在陶坛中，贮存一年以上备用。

取酒头的方法是，每甑取0.25~0.50kg酒头，接取时要注意除去冷凝器上甑留下的酒尾混浊部分。

酒头中杂质含量多，杂味重，但其中含有大量的较低沸点的芳香物质，己酸乙酯、乙酸乙酯含量特多，醛类、酚类也多。

使用得当，可提高基础酒的前香和喷头。

## <<白酒生产技术>>

### 编辑推荐

《高等职业教育生物技术类专业系列教材:白酒生产技术》由中国轻工业出版社出版。

<<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>