

<<葡萄酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787502574086

10位ISBN编号：7502574085

出版时间：2005-9

出版时间：化学工业出版社

作者：高年发

页数：268

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>

<<葡萄酒生产技术>>

内容概要

全书共分十六章，分别详细介绍了葡萄酒生产的原料及辅料、酵母菌与酒精发酵、苹果酸?乳酸发酵、白葡萄酒的酿造、红葡萄酒的酿造、桃红葡萄酒的酿造、香槟法起泡葡萄酒、白兰地的生产、葡萄酒成熟与陈酿、葡萄酒的澄清、葡萄酒稳定性处理、葡萄酒的灌装与贮存、葡萄酒副产物综合利用、葡萄酒的质量和风味以及葡萄酒生产中的有关计算。

书后附录为葡萄酒国家标准，并列出了常见的葡萄酒专业词汇以供读者查阅。

本书内容丰富，文笔流畅，关键生产技术的章节由具有丰富生产及管理经验的第一线技术人员编写，适合于酒类相关企业研发人员、生产技术人员及在生产一线操作的技术工人使用，亦可供高等院校发酵工程、生物工程及相关专业师生参考。

<<葡萄酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 葡萄酒发展史与文化一、葡萄酒的起源与文化二、中国葡萄酒与文化第二节 世界葡萄酒生产与发展趋势一、世界葡萄酒产量与消费量二、世界葡萄酒产业发展趋势第三节 中国葡萄酒生产的发展一、中国葡萄酒生产的发展二、中国葡萄酒业发展趋势第四节 葡萄酒与健康一、葡萄酒在人体内的转化二、葡萄酒与营养三、葡萄酒的保健作用四、葡萄酒的辅助治疗作用五、科学饮用葡萄酒第五节 葡萄酒种类一、酒精含量和葡萄酒的定义二、葡萄酒的种类第二章 葡萄酒生产原料及辅料第一节 葡萄一、葡萄酒酿造用葡萄品种二、葡萄酒酿造对葡萄质量的要求第二节 葡萄酒生产的辅料一、二氧化硫二、果胶酶三、酵母四、乳酸菌五、酵母营养剂 (Thiazote) 六、酒精发酵促进剂 (Bioactive) 七、单宁第三章 酵母菌与酒精发酵第一节 葡萄酒酿造中的主要酵母菌及来源一、与葡萄酒酿造有关的酵母种类及来源二、葡萄酒相关酵母的鉴定第二节 酵母菌的营养及代谢一、酵母菌的成分二、葡萄酒酵母所含的酶三、酵母菌需要的营养物质及代谢第三节 酵母菌的酒精发酵一、酒精发酵的化学反应二、酒精发酵的主要副产物三、葡萄酒发酵的其他副产物第四节 葡萄酒酵母发酵技术一、优良葡萄酒酵母菌株的特征二、传统葡萄酒酒母的制备三、葡萄酒酿造过程中酵母种类的变化及葡萄酒酵母占优势的发酵四、葡萄酒酵母的不正常发酵五、影响酵母菌生长和酒精发酵的因素第四章 苹果酸乳酸发酵第一节 葡萄成熟和酿造过程中的主要有机酸变化一、葡萄与葡萄酒中的主要有机酸二、国内不同产地不同品种葡萄成熟及酿造过程中有机酸的变化第二节 苹果酸?乳酸发酵对葡萄酒质量的影响一、降酸作用二、增加细菌学稳定性三、风味修饰四、乳酸细菌可能引发的病害第三节 引发苹果酸?乳酸发酵的乳酸细菌一、引发苹果酸?乳酸发酵的乳酸细菌二、不同的明串珠菌对苹果酸?乳酸发酵的影响第四节 苹果酸?乳酸发酵机理一、苹果酸?乳酸酶途径二、双乙酰及其衍生物的生成机理三、发酵条件对苹果酸?乳酸发酵的调控四、分子生物学技术在苹果酸?乳酸发酵上的应用第五节 苹果酸?乳酸发酵控制一、葡萄酒中酒精发酵和苹果酸?乳酸发酵过程中微生物菌群的变化二、苹果酸?乳酸发酵及控制第五章 白葡萄酒的酿造第一节 白葡萄酒生产工艺流程第二节 白葡萄酒的酿造工艺一、前处理二、果汁澄清三、酒精发酵四、原酒陈酿五、稳定性处理第三节 葡萄汁及葡萄酒的氧化一、葡萄汁的氧化二、发酵的氧化三、陈酿期的氧化四、白葡萄酒酿造过程中应尽量防止氧化第四节 白葡萄酒香气的形成一、自然条件的影响二、葡萄品种的影响三、酿造技术的影响四、葡萄汁澄清的影响五、发酵温度的影响六、陈酿的影响第五节 白葡萄酒酿造的特殊工艺第六章 红葡萄酒的酿造第一节 干红葡萄酒生产工艺流程第二节 红葡萄酒的酿造工艺一、浸渍发酵容器二、葡萄分选三、葡萄除梗破碎四、二氧化硫处理五、果胶酶处理六、原料的改良七、浸渍与酒精发酵八、皮渣分离九、苹果酸?乳酸发酵第三节 热浸渍酿造法一、热浸渍酿造法酿制红葡萄酒的优点二、热浸渍酿造法酿制红葡萄酒的缺点三、热浸渍方法及工艺条件第四节 二氧化碳浸渍酿造法一、二氧化碳浸渍酿造法的原理二、二氧化碳浸渍酿造法的特点三、二氧化碳浸渍酿造法的管理四、第二阶段(酒精发酵阶段)的管理第七章 桃红葡萄酒的酿造.....第八章 香槟法起泡葡萄酒第九章 白兰地的生产第十章 葡萄酒成熟与陈酿第十一章 葡萄酒的澄清第十二章 葡萄酒稳定性处理第十三章 葡萄酒的灌装与贮存第十四章 葡萄酒副产物综合利用第十五章 葡萄酒的质量和风味第十六章 葡萄酒生产计算附表附录主要参考文献

<<葡萄酒生产技术>>

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>