第一图书网, tushu007.com

<<生料优质白酒实用生产技术>>

图书基本信息

书名：<<生料优质白酒实用生产技术>>

13位ISBN编号：9787562317005

10位ISBN编号：7562317003

出版时间：2004-2

出版时间：广州纯粮生料酿造技术有限公司 华南理工大学出版社 (2004-02出版)

作者：广州纯粮生料酿造技术有限公司 编

页数：127

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

生料液态法酿造工艺技术是传统酿酒工艺的一项技术突破，也是中国白酒工业史上一项重大创新，它改变了传统的固态法、半固态半液态法生产工艺，改变了白酒醇、酯、酸比例失调而必须经过串香或调香的定论。
生料液态酿酒以生原料通过粉碎加水、加生料酒曲搅拌后直接发酵蒸馏而成，采用全液态法工艺生产，不需要任何辅料和添加剂，并且减少了传统酿造的一些繁琐工艺，与传统白酒生产工艺相比，操作简单，占地面积少，劳动强度低，投资少，节约了蒸煮燃料，减少了劳动力，提高出酒率10%以上，口感与传统工艺一样甚至超过，生产综合成本降低30%以上。
凡含淀粉或糖分的原料，均能酿制成各种香型的蒸馏酒。
运用生料液态法酿造工艺所酿造出的白酒，保持了传统白酒固有的特色，酒液澄清透明，口味纯正。
本书总结了近几年生料液发酵实践中积累的一些经验，以理论联系实际为指导思想。

书籍目录

第一章 白酒生产的基本原理 第一节 传统酿酒的基本原理及典型工艺流程 一、传统酿酒的基本原理 二、传统酿酒的工艺流程 第二节 生料酿酒的基本原理及生产过程实例 一、生料酿酒的基本原理 二、生料酿酒的物质转化 三、生料酿酒工艺流程 四、生料酿造工艺的前景第二章 生料优质白酒的原料和辅料 第一节 制生料白酒的原料 一、制生料白酒原料的基本要求 二、制生料白酒原料的成分及特性 第二节 制生料白酒的辅料 一、辅料的作用及要求 二、辅料的成分及使用 第三节 生产白酒原辅料的选购、贮存、输送及处理 一、原辅料的选购、贮存 二、原辅料的输送、除杂与粉碎第三章 传统酒曲与料酒曲 第一节 传统酒曲 一、大曲 二、小曲 三、米曲 四、红曲 五、酒饼 六、麦曲 七、麸曲 第二节 生料酒曲 一、生料酒曲生产工艺 二、生淀粉糖化酶曲的生产 三、酵母生产 四、生淀粉酿酒工艺 五、生料制曲的优缺点 六、生料制曲的部分原料 七、对生料酒曲的探讨第四章 白酒生产用水 第一节 水源 一、水源的种类及其特性 二、水源的选择 第二节 酿造及非酿造生产用水 一、生产用水的基本要求 二、白酒酿造用水的标准 三、白酒酿造用水的实例 第三节 白酒降度用水 一、稀释降度用水的选择 二、稀释降度用水的要求 三、水的净化处理方法衣使用第五章 酿造白酒设备的发展、演变第六章 生料酿酒必须注意的问题第七章 生料优质白酒的实际生产操作第八章 生产生料优质白酒“五字诀”——人、粮、曲、水、机附录参考文献

章节摘录

2.使用人工催陈法要因酒而宜　　实践证明，低档白酒尤其是液态发酵的串香法白酒，以及食用酒精配制的白酒，采用人工催陈法的效果比名优酒更为显著。
当然，也有的汾香型国优产品，是勾兑了部分微波催陈酒的，效果也较好。
另外，对于某一种酒，究竟采用哪一种人工催陈法好，要根据这种原酒的各种成分和含量，以及成品酒的标准，并结合催陈法的特性而定。
因为，不同香型、不同种别、不同级别的白酒，都有其最佳的自然陈酿期，每种酒的老熟标准是不同的。
因此，对于每一种需要人工催陈的原酒，必须进行科学的分析检验及感官尝评，结合产品标准，确定应控制的物质变化及其条件，才能比较准确地选择催陈方法。
其中综合处理法的组合也是很多的，要有针对性地进行试验，在试验中找到处理的最佳条件与方式。
3.人工催陈法应与大容器贮存相结合　　白酒陈酿过程中的各种成分变化是动态的，当老熟到一定程度时，各种动态达到了相对平衡。
但是，经人工催陈的酒，这种相对平衡的程度可能比自然成熟的酒要低些。
因此，将原酒贮存可使白酒中人工施加的能量得到进一步释放而加速老熟。
同时还可全面地检查人工催陈酒有否返生及变化的程度。
（1）对汾香型白酒的处理法　　在利用微波法、超声法、磁场法等综合处理催陈汾香型白酒时，可采用如下的工艺路线：　　入库原酒→人工催陈→大容器贮存→勾兑、调味　　在人工催陈时，可将数台微波机串联使用。
酒温控制在60℃左右，酒流量为400kg/h。
对于省优水平以上的酒，只要再在大容器中贮存3～5个月就可以了。
（2）对汾香型低度白酒的处理　　应采取如下的工艺流程：　　入库原酒→加水调度、澄清→人工催陈→大容器贮存　　→勾兑→第二次人工催陈→大容器贮存→装瓶　　两次人工催陈都可使用单机。
第一次催陈的目的是为了去掉一些因降度而出现的杂味及不良气味，同时增强浆水与原酒中各种成分，尤其是醇类、酯类的亲和力；第二次催陈的作用是增强调香酒及降度后的基酒之间的亲和力。
第三节　低度酒混浊的原因及除浊　　一、混浊的原因　　不管是采用传统的固态发酵法，还是采用生料酿酒的液态法，白酒在30～49度之间都会出现混浊现象。
如随着高度酒的加水降度，出现白色混浊物，蒸馏时在酒尾上漂浮油珠并出现混浊；在冷天，放在室外降温后的瓶酒中会出现白色絮状沉淀物，当放回暖室后沉淀又溶解而变澄清。
这些现象都是由于白酒中存在某些香气成分的物理变化，这些混浊物主要是高沸点棕榈酸乙酯、油酸乙酯、亚油酸乙酯和己酸乙酯等13种物质的混合物。
前3种乙酯都为无色的油状物，沸点在185.5℃以上，压力1.33千帕，油酸乙酯及亚油酸乙酯为不饱和脂肪酸乙酯，性质不稳定，其在酒精中的溶解度和酒精浓度与温度有密切的关系。
当酒精体积分数超过30%时，其溶解度急剧增大。
当温度上升时，溶解度也提高。
同时白酒中亚油酸乙酯等之所以含量这样大而澄清透明是由于高酒度的条件所致。
当白酒中的亚油酸乙酯等高级脂肪酸乙酯在酒精体积分数稀释到40%以下时，由于其溶解度降低，出现了白色絮状胶体沉淀物。
采用过滤法去除时，降低品温及过滤温度是必要的。
……

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