

<<酿造优质葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<酿造优质葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787811172652

10位ISBN编号：7811172658

出版时间：2008-4

出版时间：中国农大出版社

作者：博伊斯·兰金

页数：307

译者：马会勤 邵学东 陈尚武

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>

<<酿造优质葡萄酒>>

前言

葡萄酒酿造技术在20世纪的进步超越了以往的任何时代。

葡萄原料的质量通过栽培更加抗病的品种、更好的栽培管理措施、更仔细地控制采收时间以及采后更快地进行破碎而获得了提高。

人们对葡萄酒厂进行了全新的设计，装配了各种高效设备，减少了有害金属元素向葡萄酒中的溶解。在葡萄园和酒厂工作的员工也都变成了经过良好训练的专业人士。

产业的最终目标当然是用现有的原料生产出品质尽可能优异的葡萄酒。

随着葡萄成本的不断上升，必须把葡萄酒生产中质量或产量的损失降到最低。

在世界范围内，消费者要求葡萄酒无懈可击的色泽和澄清度，适宜的果香，有时还包括陈酿的酒香，一样都不能少。

本书主要为年轻的酿酒师而撰写，特别是澳大利亚和新西兰的酿酒师。

它对葡萄原料以及如何设计和装备葡萄酒厂提供了详尽的建议，阐述了不同类型的葡萄酒以及它们的生产过程、稳定处理和后续的工艺。

有关防止氧化、苹果酸—乳酸发酵和葡萄酒澄清等章节，无论是对年轻的酿酒师，还是对有经验的酿酒师都特别有用。

有关感官评价和各种实验室操作的内容也都轻重适宜。

对世界其他地方的酿酒师来说，将会了解到有关澳大利亚和新西兰葡萄酒生产法律的内容。

这是一本紧跟时代步伐，为澳大利亚和新西兰的酿酒师所撰写的包含了葡萄酒酿造各个方面的技术书籍。

它将成为澳大利亚和新西兰酿酒师每天翻阅的手册式书籍，而世界其他地方的酿酒师也将因它而受益。

。

<<酿造优质葡萄酒>>

内容概要

葡萄酒以前所未有的魅力吸引着世人，目前各国葡萄酒人均消费量都在稳步上升，并出现了很多新的葡萄酒厂。

《酿造优质葡萄酒》是著名的葡萄酒专家BRYCE RANKINE博士为专业和业余酿酒师以及希望更多地了解葡萄酒知识的爱好者编写的。

它介绍了葡萄酒酿造的原理和实践操作，突出了葡萄酒独特的自然属性。

所涉及的内容包括：葡萄酒产业的背景；葡萄的发育及成分；葡萄酒厂建设和设施；葡萄酒的酿造过程；成熟、稳定、澄清、包装；葡萄酒酿造中避免各种缺陷的方法；质量控制、品尝和分析。

从首次出版开始，本书已经印刷了十

<<酿造优质葡萄酒>>

作者简介

博伊斯·兰金(Bryce Rankine), 博士, 出生于南澳, 在阿德莱德大学(1945年获学士学位, 1953年获硕士学位)美国加利福尼亚和南非的斯泰伦布齐(1971年获博士学位)完成了他的学业。兰金作为细菌学家在阿德莱德的一家公司工作了4年之后, 于1950年加盟了位于Waite农业研究中心的CSIRO葡萄酒研究机构, 这个机构后来发展成为澳大利亚葡萄酒研究院。随后的27年, 他一直从事澳大利亚葡萄酒产业的研究和推广工作。1978年他成为罗斯沃斯农学院的一员, 并担任了葡萄栽培与酿酒学院的负责人, 后被任命为酿酒学院的院长。他于1986年退休, 目前担任澳大利亚葡萄酒产业的顾问, 1995年之前他还一直担任澳大利亚葡萄酒教育委员会的主任。至今已经发表了200多篇的科学与技术论文, 出版了7部专著。1986年他被授予澳大利亚骑士勋章, 还获得过其他各种各样的荣誉和嘉奖。兰金教授目前居住在阿德莱德, 并仍然致力于葡萄酒产业的发展。

<<酿造优质葡萄酒>>

书籍目录

序鸣谢前言阅读指南1 葡萄酒产业的背景澳大利亚新西兰酿造学家的作用术语与度量衡2 葡萄的发育与成分葡萄果实的发育在葡萄园中了解果实的成熟度葡萄上的灰霉葡萄的温度3 葡萄酒厂的建立与布局实践方面经济方面的考虑接头、模块与软管可变容量罐可编程控制器4 葡萄酒酿造工艺干白餐酒甜白餐酒干红餐酒用红葡萄酿制白葡萄酒起泡葡萄酒强化酒低酒精葡萄酒1t葡萄的葡萄酒产率葡萄酒厂的记录5 葡萄和葡萄醪处理工艺波美度、白令度、白利度和奥氏度果胶和果胶裂解酶破碎出汁和压榨泵送葡萄醪和葡萄汁的冷却葡萄醪的巴氏灭菌葡萄汁的保存二氧化硫二氧化碳浸渍法从红葡萄中热提取色素葡萄酒的冷冻浓缩加糖6 微生物学与发酵酵母发酵剂及其制备毒杀型酵母发酵的酒精产率澄清葡萄汁的不完全发酵发酵中挥发性物质的回收强化7 葡萄醪和葡萄酒的酸度调节酸化脱酸通过离子交换调整酸度8 葡萄酒处理工艺倒罐勾兑降温酿酒厂中的温度分层9 下胶明胶鱼胶牛奶和酪蛋白蛋清或白蛋白聚乙烯吡咯烷酮硅溶胶下胶试验10 稳定处理膨润土和蛋白质稳定处理冷稳定处理冷稳定所需的制冷利用离子交换防止酒石酸盐沉淀偏酒石酸山梨酸二甲基碳酸氢钠11 氧化防止氧化葡萄酒中的溶氧冷葡萄酒通气的危险氧化酶氧化还原电势惰性气体抗坏血酸和异抗坏血酸白葡萄酒的粉红色变12 苹果酸乳酸发酵发生所涉及的细菌化学发酵的实施优缺点监测13 橡木桶陈酿葡萄酒在橡木桶中的储存橡木桶的保养14 过滤皂土过滤板式过滤膜滤错流微滤其他方面15 灌装与包装泵葡萄酒管线灭菌过滤灌装软木塞与打塞封帽标签和包装规范灌装线的维护灌装线的设计盒中袋包装热灌装浮泡及喷射玻璃颜色对瓶装酒的影响红葡萄酒的瓶中储存紫外光和葡萄酒杀菌温度对葡萄酒和葡萄汁体积的影响16 葡萄酒厂中的风险噪声气体、蒸汽和液体17 酒厂的卫生和废物处理卫生废物处理18 葡萄酒的感官评价方法建立品酒室品评者对葡萄酒的感知差异品酒术语表如何在酒展上获奖19 葡萄酒中存在的缺陷金属混浊蛋白质混浊硫化氢挥发酸鼠味天竺葵气味酵母破败其他污染和异味20 葡萄酒的成分葡萄酒成分表葡萄酒中的甘油21 品质控制酿酒实验室葡萄酒的稳定性测试混浊和沉淀的鉴别22 葡萄酒分析总可溶性固形物还原糖酸度pH值二氧化硫的测定酒精的测定挥发酸的测定纸层析法监控苹果酸乳酸发酵23 海外葡萄酒之旅索引

<<酿造优质葡萄酒>>

章节摘录

插图：由于1985年开始实施的鼓励葡萄酒出口的政策，目前葡萄酒产业进入了一个缓慢的再植阶段。人们找寻开发那些秋季降雨量低、土壤不过于肥沃的产区，以生产出质量更高的葡萄。

新的地区，如韦拉拉帕、奥塔戈、尼尔森和瓦合基岛，正在为葡萄酒产业建立新的质量坐标。

葡萄栽培研究主要由农业渔业部负责，尽管林肯大学和玛尔勃罗研究中心也承担了一些较小的项目。数个DSIR部门参与了葡萄病虫害和植物生理学的研究。

农业渔业部以汉密尔顿的Ruakura农业中心为核心开展研究。

实验葡萄同分布于TeKauwhata, Rukuhia, 吉斯伯恩和霍克湾。

当前，主要的研究重点是葡萄品种的改良，这反映出由于根瘤蚜的危害所造成的大面积葡萄园需要重新定植的需求。

品种改良方面主要包括株系的选择与评价、病毒的辨别与清除、新品种的引进与葡萄品种学等。

其他的研究领域包括叶幕管理，特别是新架式和相关机械的开发等。

此外，砧木和接穗的评价、修剪的轻重、酸性土壤研究和葡萄生理学也被列入研究的范畴。

未来的研究领域将包括尽可能降低用于散装酒的原料葡萄的生产成本和“有机葡萄栽培”。

目前通过引入“使用者付费”的原则，对政府的研究努力进行重新评估。

到目前为止，葡萄酒产业还没有为研究提供持续的资金支持，未来如何还不能确定。

在酿造领域，1980年标志着新西兰葡萄酒在国际舞台上的转折点。

从那时起，种植了足够的适宜品种，并开始具有连续的产量。

同一年，新西兰实施了更为严格的食品和药品管制，限制了葡萄酒厂的操作，特别是加强了对掺水的管制。

1980年收获季，每吨葡萄的出酒量降到1265L，1985年和1986年进一步减少到770L。

第一次世界大战之前新西兰葡萄酒产业的目标是生产优质佐餐酒，但被根瘤蚜、禁酒令和世界经济大萧条所冲击，结果几乎没有什么欧亚种酿酒品种幸存下来。

那个阶段品种的选择标准以抗病性和产量为指标。

美洲种葡萄品种，如伊莎贝拉（以及它在本地选出的株系Albany Surprise），以及欧美杂交品种，如巴科22A、巴科No.1和各种塞比尔杂交品种，成为主栽品种，绝大多数用来生产强化酒。

<<酿造优质葡萄酒>>

编辑推荐

从首次出版开始，《酿造优质葡萄酒》已经印刷了十几次，被当作葡萄酒产业的技术圣经。本版是这本经典畅销书的第一个升级版，其目标读者是学生和新进入葡萄酒产业的年轻人。

<<酿造优质葡萄酒>>

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>