

<<果酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<果酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787122068712

10位ISBN编号：7122068714

出版时间：2010-1

出版时间：杜金华、金玉红 化学工业出版社 (2010-01出版)

作者：杜金华，金玉红 著

页数：264

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>

<<果酒生产技术>>

前言

本书把果酒酿造原理、发酵技术有机地融合在一起。

在编写上,力求反映果酒酿造技术、检测手段、生产研究领域最新进展和研究技术,为广大读者提供一本较系统的果酒酿造技术与方法指导书。

本书介绍了葡萄酒、苹果酒、梨酒、柿子酒、猕猴桃酒、荔枝酒、枣酒、枸杞酒、山楂酒等十余种果酒的酿造技术。

在讲述果酒酿造基础理论的基础上,详细阐述了各种果酒的原料选择、预处理、酿酒工艺的选择与过程控制、发酵后处理等工艺操作技术,涵盖了果酒酿造原料、酿造微生物、酿造过程及产品的质量监控方法与措施,具有理论与生产实际相结合的特点。

本书可作为大中专院校食品专业、酿酒专业及生物工程专业等相关专业的教学参考书,也可作为相关企业管理人员、技术研发人员与生产人员等的指导用书。

全书由山东农业大学杜金华教授主持制定编写大纲、组织编写并最后统稿。

其中第1~第7章由杜金华教授编写。

第8~第13章由山东农业大学金玉红博士编写。

由于作者水平有限,不当之处在所难免,希望批评指正。

<<果酒生产技术>>

内容概要

《果酒生产技术》主要介绍果酒的原料选择、酿造原理、工艺流程、设备操作、质量控制、感官品评、理化检验等，涉及葡萄酒、苹果酒、枸杞酒、梨酒、荔枝酒、枣酒、柿子酒、猕猴桃酒、山楂酒等十余种果酒。

《果酒生产技术》可作为大中专院校食品、农产品贮藏与加工、酿酒及生物工程等相关专业的教学参考书，也可作为果酒生产企业管理人员、技术研发人员和生产人员的指导用书。

<<果酒生产技术>>

书籍目录

<<果酒生产技术>>

章节摘录

插图：3.1.5.2 添加MLF细菌诱导MLF尽管某些酒厂仍继续沿用自然接种物，越来越多的酒厂将培养好的乳酸菌种子接入到果酒或果醪中以改善MLF进程。

酒类酒球菌的许多菌株有冻干、冷冻浓缩物和液体形式的商品出售。

冻干种子培养物通常含有大量的活菌，易于运输和贮存。

这些种子在接种前有时需要复水并在稀释的果汁或果酒中进行驯化培养。

驯化有助于恢复因冷冻与冻干使细胞受损而丧失的活力。

当然也可以不经复水驯化而直接接种。

冷冻浓缩物和液体培养物中活菌密度低，在接种前需要在酒厂中进一步扩培。

(1) 种子制备用于制备MLF细菌种子培养物的培养基常常含有葡萄汁或苹果汁以及其它营养成分如酵母浸出物、蛋白胨及吐温80。

下面介绍一种预培养方法：葡萄汁加水按1：1比例稀释，调整pH值至4.5，添加0.5g/6酵母浸出粉，接入菌种。

等细胞培养物浓度达到 $10^7 \sim 10^9$ cfu / mL时，直接接入酒中，接种量为1% ~ 5%。

也有的厂家喜欢用稀释的葡萄酒，因为既可降低腐败微生物的影响，又可增加MLF细菌的耐酒精能力。

(2) 菌种选择许多MLF细菌菌株已经商业化，可直接用于MLF。

优良菌株应满足下列要求：适于诱导MLF，可在低pH值下生长、耐SO₂、耐乙醇、产生物胺少。

<<果酒生产技术>>

编辑推荐

《果酒生产技术》可作为大中专院校食品、农产品贮藏与加工、酿酒及生物工程等相关专业的教学参考书，也可作为果酒生产企业管理人员、技术研发人员和生产人员的指导用书。

<<果酒生产技术>>

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>