

<<黄酒生产200问>>

图书基本信息

书名：<<黄酒生产200问>>

13位ISBN编号：9787122069634

10位ISBN编号：712206963X

出版时间：2010-1

出版单位：化学工业

作者：傅祖康//杨国军

页数：271

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>

## <<黄酒生产200问>>

### 前言

在黄酒、啤酒和葡萄酒这世界三大发酵古酒中，黄酒是唯一起源于中国的酿造酒，也是中华民族的国粹和文化历史的珍贵遗产。

中国黄酒品种繁多，分布很广，产地遍及浙江、江苏、上海、福建、河南、安徽等20多个省市。

著名的有绍兴黄酒、金华寿生酒、即墨老酒、福建沉缸酒、丹阳封缸酒等多个品种。

其中，被中国酿酒界公认最受国际国内市场欢迎、最能代表中国黄酒特色的是产自浙江的绍兴黄酒。

绍兴黄酒是中国黄酒的杰出代表。

中国黄酒历史源远流长，酿制技艺南北有别，各具特色。

其独特的制曲技术，更被日本学者称为“中国的第五大发明”。

为更好地传承中国黄酒酿制技艺，发扬光大中国黄酒文化，2007年底，应化学工业出版社之邀，我们开始编撰《黄酒生产200问》一书。

全书共分八个章节，从生产和实践的视角，以问答题的方式，从历史渊源、市场现状、功效价值、生产原料、曲麦制作、酿酒微生物、技术工艺、质量控制、瓶酒灌装以及酿酒新技术等多个层面对黄酒进行了较为详细的介绍。

在本书的编撰过程中，我们参阅并引用了大量相关的文献技术资料，由于篇幅关系，恕不一一注明。

本书得以顺利出版，还要感谢李再英为本书编校所付出的时间和精力，在此一并致谢！

本书主要面向生产一线人员，也可作为大中专院校、科研院所或者文化、学术界人士研究和了解中国黄酒的参考用书。

由于时间紧张，加之编著者水平有限，书中不足之处在所难免，敬请广大业内外人士不吝指正。

## <<黄酒生产200问>>

### 内容概要

《黄酒生产200问》以问答的形式主要介绍了黄酒生产中涉及的大部分技术问题，内容包括生产用原料、生产用曲和酒母、主要微生物，黄酒的生产工艺和质量控制，以及黄酒生产新技术等。

《黄酒生产200问》作者为国内知名黄酒生产企业的技术专家，经验丰富，能够帮助读者解决生产过程中经常出现的问题，提供解决思路与方法。

《黄酒生产200问》适合黄酒生产企业的技术人员、品控人员、管理人员及高级技术工人阅读，也可供相关院校师生和科研人员参考。

## <<黄酒生产200问>>

### 作者简介

博租康：男，浙江绍兴人，高级经济师，黄酒国家评委。

现任中国酿酒工业协会黄酒分会副理事长、中国食品科学技术学会黄酒学会副舍长，中国食品工业协会常务理事、绍兴市酒文化研究会副会长、绍兴县食品协会舍舍长、会稽山绍兴酒股份有限公司总经理。

在国内幸业利物发表论文罗篇。

杨国军：男，浙江诸暨人，教授级高级工程师，黄酒国家评委。

现任中国酿酒工业协会黄酒分会技术委员会委员、浙江省食品工业协会专家咨询委员会成员、绍兴市食品安全专家咨询组成员、绍兴市越文化研究会舍舍员、绍兴市酒文化研究会会员。

负责“绍兴黄酒酿制技艺”国家级非物质文化遗产保护项目申报材料撰稿。

主编《绍兴酒鉴赏》、《绍兴黄酒酿制技艺》、《黄酒之源会稽山》、《情醉会稽山》，发表幸业论文60罗篇，罗篇论文获奖。

## &lt;&lt;黄酒生产200问&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 黄酒概述
- 1 黄酒起源于何时？
  - 2 有关黄酒酿造的古代专著有哪些？  
以及有哪些论述？
  - 3 中国黄酒目前的生产现状如何？
  - 4 中国黄酒的主要产区有哪些？
  - 5 绍兴酒为什么叫“花雕”？
  - 6 黄酒的定义是什么？
  - 7 黄酒如何分类？
  - 8 黄酒的主要营养价值体现在哪些方面？
  - 9 黄酒不同饮法与疗效有何差异？
  - 10 黄酒的调味功能主要表现在哪里？
  - 11 中国黄酒业存在的主要问题是什么？
  - 12 中国黄酒发展的优势在哪里？
  - 13 中国黄酒发展的劣势是什么？
  - 14 黄酒发展的机遇是什么？
  - 15 简要阐述中国黄酒的市场前景？
- 第二章 黄酒生产用原料
- 16 生产黄酒用的原料有哪些？
  - 17 黄酒酿造用米有何质量要求？
  - 18 黄酒酿造用米有什么特点？
  - 19 黄酒酿造用米种类与酒的品质有何关系？
  - 20 米的品种有哪些？  
如何鉴别黄酒酿造用米品质？
  - 21 黄酒酿造为什么选用小麦制曲？
  - 22 黄酒酿造用小麦有什么要求？
  - 23 小麦有哪些品种？  
如何鉴别小麦品质？
  - 24 黄酒其他酿造原料（黍米、粟米、玉米等）有什么要求？
  - 25 黄酒酿造用水有什么要求？
  - 26 酿造用水水源选择应注意什么问题？
  - 27 酿造用水中的各种离子对黄酒酿造有什么影响？
  - 28 酿造用水不合格时如何处理？
  - 29 黄酒厂的米浆水可否利用？
  - 30 酿造绍兴酒为什么一定要用鉴湖水？
- 第三章 黄酒生产用曲和酒母
- 31 黄酒用曲如何分类？  
有何特点？
  - 32 酒药有哪些分类？
  - 33 如何生产小曲（白药）？
  - 34 酒药质量如何鉴别？
  - 35 制作酒药用粳米有何要求？  
如何检验？
  - 36 制作酒药时为什么要添加辣蓼草？
  - 37 如何生产药曲？
  - 38 如何生产纯种根霉曲？
  - 39 根霉曲质量如何鉴别？
  - 40 如何制作生麦曲？

## &lt;&lt;黄酒生产200问&gt;&gt;

- 41 制作生麦曲的原料小麦有何要求？
- 42 传统和机械化工工艺制作生麦曲有何区别？
- 43 生麦曲质量如何鉴别？
- 44 纯种生麦曲如何制作？
- 45 如何制作纯种熟麦曲？
- 46 如何制作挂曲？
- 47 夏天制曲应该注意哪些问题？
- 48 冬天和春天如何制曲？
- 49 如何制作福建红曲？
- 50 如何制作纯种红曲？
- 51．如何鉴别红曲质量?52．怎样制作乌衣红曲?53．如何制麸曲?54．麸曲质量标准有哪些?55．如何培养试管原菌?56．如何制作三角瓶种曲?种曲质量如何鉴别?57．怎样制帘子曲?如何确保帘子曲质量?58．曲房如何杀菌?59．制曲时如何掌握合适的加水比?60．机械化黄酒生产时为什么要使用混合曲?61．黄酒酿造用曲的酶活力如何测定?62．如何制作淋饭酒母?63．采用淋饭法制作酒母有什么优点?64．如何鉴别淋饭酒母的质量?65．机械化黄酒酒母有哪几种类型?66．速酿酒母如何制作?质量如何鉴别?67．高温糖化酒母如何培养?质量如何鉴别?68．酒母逐级扩大培养时，料液初始pH值如何控制?69．为什么酵母和曲霉一般不混合培养?第四章 黄酒生产中的主要微生物70．酿造黄酒用麦曲中有哪些主要微生物?71．黄酒酿造用酒药中有哪些主要微生物?72．制曲和酿酒中常见的有害细菌有哪些?73．米浆水中有哪些主要微生物?74．霉菌和酵母营养要求有什么区别?75．影响酵母菌生长繁殖的主要因素有哪些?76．常见的酵母扩大培养方式是怎样的?77．酵母在扩大培养中应注意哪些问题?78．如何分离筛选新菌种?79．分离黄酒酵母有哪些方法?80．菌种保藏要注意哪些问题?81．菌种退化后如何复壮?82．怎样确保酵母菌和霉菌性能的优良?83．应用于黄酒生产的酵母和霉菌菌株有什么要求?84．如何做好机械化新工艺黄酒生产用酵母和霉菌的分离培养工作?85．如何采用显微镜对酒母发酵醪液进行镜检?86．目前黄酒生产中常用的菌株有哪些?87．黄酒生产用糖化发酵剂可从何处购置?第五章 黄酒生产工艺88．黄酒发酵的特点是什么?89．黄酒发酵的实质是什么?90．黄酒醪发酵型式有哪几种?各有什么特点?91．什么是淋饭酒?92．什么是摊饭酒?93．什么是喂饭酒?94．干型黄酒如何酿造?95．半干型黄酒如何酿造?96．半甜型黄酒如何酿造?97．甜型黄酒如何酿造?98．绍兴黄酒有哪几大品种?99．绍兴酒中的热作酒和冷作酒是怎么回事?100．传统黄酒发酵室有何要求?101．机械化黄酒发酵室有何要求?102．开耙的目的是什么?如何合理控制开耙温度?103．黄酒酿造中能否使用酶制剂，如何使用?104．黄酒醪发酵过程中有哪些物质变化?105．前、后发酵的醪液输送方式有哪几种?106．如何确定酒醪是否成熟?107．黄酒为什么要压滤?第六章 黄酒质量控制第七章 黄酒灌装第八章 黄酒生产新技术附录参考文献

## &lt;&lt;黄酒生产200问&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：霉菌、酵母所需的营养物质主要包括碳源（如淀粉、糖类）、氮源（如蛋白质、氨基酸等）、水分、无机盐和生长素等。

一般天然培养基如麦芽汁、米曲汁等，因其营养物质较为全面，均适合培养霉菌和酵母。

但在一些合成培养基上，霉菌或酵母有时生长并不理想，此时可考虑添加少量酵母浸膏、米糠或麸皮浸汁、玉米浸汁等补充营养的不足。

（1）碳源与氮源霉菌和酵母要求碳源与氮源比例[即碳氮比（C/N）]要合适。

一般酿酒酵母和曲霉的试管固体斜面培养基均采用12。

Bx米曲汁。

糖度过高或过低均不合适。

以酵母为例，如糖度过高碳源过剩，培养时易产生多层菌泥现象，促使酵母衰老。

糖度过低则酵母泥长得太薄。

培养霉菌时，若米曲汁糖度过高，易使培养基中菌苔生长过厚使分生孢子稀少。

还有，残糖过多易使曲霉生酸，最终菌丝多而分生孢子少，扩大培养时生长缓慢，不利制曲。

反之，若米曲汁糖度过低，则营养不良，使霉菌生长瘦弱，分生孢子头不肥实、繁茂，也不利于扩大培养。

此外，霉菌与酵母对氮源要求也不同。

如黑曲霉能利用硝酸盐和铵盐作为氮源，而产酒酵母只能利用铵盐作为氮源。

有的酒类企业在利用米曲汁等天然培养基培养菌种时，为确保菌种健壮，采取另外添加营养盐或其他营养物质的方法，结果使营养过剩，产生不良后果。

利用黑曲霉制曲，若氮源过多，易生成多量蛋白酶，减少淀粉酶的积累。

<<黄酒生产200问>>

编辑推荐

《黄酒生产200问》：黄酒酿造工艺要诀，知名专家倾囊相授。



<<黄酒生产200问>>

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>