

<<白酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<白酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787122107091

10位ISBN编号：7122107094

出版时间：2011-6

出版时间：化学工业

作者：肖冬光//赵树欣//陈叶福//杜丽平

页数：339

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>

<<白酒生产技术>>

内容概要

《白酒生产技术（第2版）》主要介绍了白酒酿造微生物基础知识、白酒生产原料、糖化发酵剂、白酒生产机理、大曲酒生产技术、小曲酒生产技术、液态发酵法白酒生产技术、低度白酒生产工艺、新型白酒生产技术、副产物综合利用、白酒风味与品评等内容。

本书是一本比较全面、有较高实用价值和参考意义的白酒生产专著，在第一版的基础上进行了删减、修改、补充和更新，充分反映了我国白酒行业技术的发展状况与当前的实际生产技术。

本书适合于从事白酒生产的相关技术人员和生产人员阅读，也可供从事白酒科研及相关大专院校的师生参考。

<<白酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 酿酒工业概述一、酒的起源二、酒曲的起源三、酒的分类第二节 白酒发展史一、白酒的起源二、白酒技术发展史三、白酒工业展望第三节 白酒的分类一、按生产方式分类二、按糖化发酵剂分类三、按白酒香型分类四、其他分类法第四节 世界蒸馏酒概述一、白兰地二、威士忌三、兰姆酒四、俄得克五、金酒六、其他蒸馏酒第二章 白酒酿造微生物基础知识第一节 霉菌一、根霉二、曲霉三、毛霉四、木霉五、红曲霉六、青霉第二节 酵母菌一、酵母菌的形态二、酵母菌的细胞结构三、酵母菌的繁殖四、白酒生产常见酵母菌第三节 细菌一、细菌的形态二、细菌的细胞结构三、细菌的繁殖四、白酒生产的常见细菌第四节 微生物培养的基本知识一、培养基的分类二、酿酒生产中主要培养基的制备三、培养基的灭菌四、接种与培养五、菌种的分离、复壮与保存第三章 原料第一节 制曲原料一、制曲原料的基本要求二、制曲原料第二节 制酒原料一、原料成分与酿酒的关系二、谷物原料三、薯类原料四、其他原料五、辅料, 第三节 白酒生产用水一、概述二、白酒酿造用水三、白酒降度用水第四节 原辅料的准备一、原辅料的选购与贮存二、原辅料的输送三、原辅料的除杂与粉碎第五节 原料浸润与蒸煮一、原料浸润二、原料蒸煮第四章 糖化发酵剂第一节 大曲制作技术一、大曲概述二、大曲制作的一般工艺三、典型大曲生产工艺四、大曲生产新技术五、大曲的质量第二节 小曲制作技术一、小曲概述二、典型小曲的生产工艺.....第五章 白酒生产机理第六章 大曲酒生产技术第七章 小曲酒生产技术第八章 麦曲白酒生产技术第九章 液态发酵法白酒生产技术第十章 低度白酒生产工艺第十一章 新工艺白酒生产技术第十二章 副产物的综合利用第十三章 白酒风味与品评附录参考文献

<<白酒生产技术>>

章节摘录

版权页：插图：3.酸白酒中需要适量的酸，但是如果酸过多会使酒味粗糙，甚至出现酸馊味而影响酒质。

发酵卫生条件不好，温度高，发酵时间长，酒醅含淀粉及水分大等因素都会促使生酸菌大量繁殖，从而生成过量的酸。

使用新曲也会带入较多的产酸菌。

当酒醅中酸过多时，在蒸馏过程中多掐酒尾可以减少入库酒的酸含量。

含酸量高的酒尾可用于其他酒的勾兑和调味。

4.涩涩是由于某些物质作用舌头的黏膜蛋白质，产生收敛作用，从而有“涩”的感觉。

酒中的单宁、过量的酸尤其是乳酸及乳酸乙酯、高级醇、醛类物质及铁、铜等金属离子都会使酒呈涩感。

涩味的防治可从以下几个方面入手：降低酒醅中的单宁含量，减少用曲量，蒸酒时要控制装甑速度，缓火蒸馏，分段入库。

5.油味微量的油就会使白酒出现不良味道。

当用脂肪含量高的原料酿酒，如果保管不当，原料中的脂肪极易变质，而极微量的脂肪臭对酒质的影响是很大的。

保证原料质量，不使用霉烂变质的陈粮，提高入库酒度以防止酒尾中的高级脂肪酸进入酒中，这些措施均可减少油味出现。

6.糠腥味也是常见的杂味，这主要是辅料质量不好并且用量大造成的。

如果辅料本身保存不当还会带人霉味及油哈喇味。

保证辅料的新鲜并在使用前清蒸可减少这些杂味。

7.臭白酒有时也会出现臭的感觉。

臭是嗅觉的反应，和味觉关系很小。

就像臭豆腐，闻着很臭，但吃着是香的。

提到臭，最有名的要算硫化物。

白酒中的硫化物大多来自含硫氨基酸如胱氨酸、半胱氨酸、蛋氨酸等。

控制酒醅蛋白质含量有助于减少臭味。

新酒中含有的硫化物在贮存后会大大减少。

总之，解决异杂味最重要的是做好生产管理。

使用劣质原料及生产过程的管理不当是酒质低劣的主要根源。

辅料清蒸，降低曲用量，控制发酵温度，缓慢蒸馏，量质摘酒，这些操作要点是解决酒质的基本方法，也是根本方法。

勾兑也算一种解决办法。

因为正像之前提到的，很多时候异杂味的产生是酒中微量成分不平衡引起的。

但是这只能算是补救措施。

需要注意的是，靠勾兑解决异杂味切忌“头痛医头，脚痛医脚”。

也就是说不能靠“苦了就加糖”这样的简单解决方法。

<<白酒生产技术>>

编辑推荐

《白酒生产技术(第2版)》主要介绍了白酒酿造微生物基础知识、白酒生产原料、糖化发酵剂、白酒生产机理、大曲酒生产技术、小曲酒生产技术、液态发酵法白酒生产技术、低度白酒生产工艺、新型白酒生产技术、副产物综合利用、白酒风味与品评等内容。

本书是一本比较全面、有较高实用价值和参考意义的白酒生产专著，在第一版的基础上进行了删减、修改、补充和更新，充分反映了我国白酒行业技术的发展状况与当前的实际生产技术。

<<白酒生产技术>>

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>