

<<白酒工艺学>>

图书基本信息

书名：<<白酒工艺学>>

13位ISBN编号：9787501916306

10位ISBN编号：7501916306

出版时间：1994-07

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<白酒工艺学>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 白酒的生产历史

一、酿造酒的起源

二、白酒的起源

第二节 我国白酒工业在国民经济中的地位及发展概况

一、白酒工业在国民经济中的地位

二、我国白酒生产概况及发展趋向

第三节 白酒的分类

一、按使用的主要原料分类

二、按生产工艺分类

三、按使用的糖化发酵剂分类

四、按酒的质量特点或香型分类

五、按酒度高低分类

第四节 我国名白酒简介

一、茅台酒

二、汾酒

三、泸州老窖特曲

四、西凤酒

五、董酒

六、古井贡酒

七、五粮液

八、剑南春

九、全兴大曲

十、洋河大曲

十一、双沟大曲

十二、特制黄鹤楼酒

十三、郎酒

十四、武陵酒

十五、宝丰酒

十六、宋河粮液

十七、沱牌曲酒

第二章 原料

第一节 白酒生产对原料的要求

一、原料的选择

二、原料中的主要化学组成与酿酒的关系

第二节 主要原料

一、谷类原料

二、薯类原料

三、糖质原料

四、野生植物原料

第三节 辅助原料

一、麸皮

二、高粱糠

三、其他辅助材料

第四节 水

<<白酒工艺学>>

- 一、水源及特性
- 二、水质对酿造的影响
- 三、水质的改良和处理
- 第三章 大曲酒生产工艺
- 第一节 大曲的制造
- 一、大曲的特点和类型
- 二、制曲原料
- 三、高温大曲的生产工艺
- 四、中温大曲的生产工艺
- 五、大曲的病害与处理
- 六、大曲中的微生物群
- 七、大曲的化学成分及生化性能
- 八、机械制曲和大曲立式培养
- 第二节 大曲酒的生产工艺
- 十五、宝丰酒
- 十六、宋河粮液
- 十七、沱牌曲酒
- 第二章 原料
- 第一节 白酒生产对原料的要求
- 一、原料的选择
- 二、原料中的主要化学组成与酿酒的关系
- 第二节 主要原料
- 一、谷类原料
- 二、薯类原料
- 三、糖质原料
- 四、野生植物原料
- 第三节 辅助原料
- 一、麸皮
- 二、高粱糠
- 三、其他辅助材料
- 第四节 水
- 一、水源及特性
- 二、水质对酿造的影响
- 三、水质的改良和处理
- 第三章 大曲酒生产工艺
- 第一节 大曲的制造
- 一、大曲的特点和类型
- 二、制曲原料
- 三、高温大曲的生产工艺
- 四、中温大曲的生产工艺
- 五、大曲的病害与处理
- 六、大曲中的微生物群
- 七、大曲的化学成分及生化性能
- 八、机械制曲和大曲立式培养
- 第二节 大曲酒的生产工艺
- 一、大曲酒生产的几种操作方法及其特点
- 二、各种香型大曲酒典型工艺流程

<<白酒工艺学>>

第三节 酿酒工艺条件的讨论

- 一、立渣
- 二、配料
- 三、蒸料糊化、加浆水
- 四、摊凉、加曲
- 五、入窖(缸)发酵及发酵管理
- 六、发酵过程中的变化
- 七、发酵设备和人工老窖

第四节 蒸馏

- 一、酒醅的组成成分
- 二、白酒蒸馏的理论
- 三、蒸馏方式及蒸馏设备
- 四、蒸馏操作

第四章 麸曲白酒生产工艺

第一节 鼓曲的制造

- 一、麸曲制造中常用的菌种
- 二、麸曲生产工艺

第二节 酒母的制备

- 一、白酒生产常用的酵母菌种
- 二、大缸酒母的培养工艺
- 三、生香酵母培养的有关问题

第三节 麸曲白酒酿酒工艺

- 一、续渣法混蒸老五甑工艺流程
- 二、续渣法清蒸老五甑工艺流程
- 三、酿酒工艺条件的讨论

第四节 多菌种酿制麸曲白酒工艺简介

- 一、关于使用多菌种的有关问题
- 二、六曲香酒生产工艺特点
- 三、金州曲酒生产工艺特点
- 四、迎春酒生产工艺特点

第五章 提高固态法白酒质量和出酒率的讨论

第一节 原料的影响

- 一、原料种类的影响
- 二、原料品种的影响
- 三、霉变病害原料的影响

第二节 生产工艺的影响

第三节 设备及容器的影响

- 一、发酵设备的影响
- 二、甑桶和冷凝器的影响
- 三、贮酒容器的影响

第六章 小曲酒生产工艺

第一节 小曲的制造

- 一、小曲的特点
- 二、小曲中的主要微生物及其酶系特性
- 三、小曲的生产工艺

第二节 小曲酒生产工艺

- 一、固态发酵工艺

<<白酒工艺学>>

- 二、先培菌糖化后发酵工艺
- 三、边糖化边发酵工艺
- 第三节 影响小曲酒质量和出酒率的讨论
 - 一、原料化学成分
 - 二、小曲质量
 - 三、传统糖化发酵工艺
- 第四节 小曲酒生产的机械化
 - 一、连续蒸饭及连续冷却
 - 二、大容器糖化发酵
 - 三、蒸馏设备
 - 四、小曲生产机械化
- 第七章 液态法白酒生产工艺
 - 第一节 全液态法
 - 第三节 勾兑与调味
 - 一、勾兑的目的
 - 二、勾兑的原理
 - 三、勾兑的方法及注意事项
- 第十章 白酒的质量
 - 第一节 白酒的质量要求
 - 一、蒸馏酒的国家卫生标准
 - 二、白酒的质量标准
 - 第二节 白酒的风味
 - 一、白酒的色、香、味、体
 - 二、白酒中微量成分对质量的影响
- 第十一章 白酒的品评
 - 第一节 品评的意义和作用
 - 第二节 嗅觉和味觉的基本概念
 - 一、嗅觉的基本概念
 - 二、味觉的基本概念
 - 第三节 评酒规则及对评酒员要求
 - 一、评酒规则
 - 二、对评酒员要求
 - 第四节 评酒室、评酒杯和评酒时间
 - 一、评酒室
 - 二、评酒杯
 - 三、评酒时间
 - 第五节 品评的步骤方法与评分标准
 - 一、评酒的步骤
 - 二、评酒的方法
 - 三、记分标准
 - 第六节 品评常用术语
- 主要参考文献
 - 一、以高粱为原料的生产工艺流程和工艺要点
 - 二、以玉米为原料的生产工艺流程和工艺要点
- 第二节 液固结合法
 - 一、液固结合法的一般工艺流程
 - 二、酒基的生产与除杂脱臭

<<白酒工艺学>>

三、固体香醅的制备

四、复蒸增香

第三节 调香法

一、调香白酒对原材料的要求

二、调香白酒的调配勾兑

第四节 液态法白酒与固态法白酒在风味质量上的差别

第五节 提高液态法白酒质量的措施

第八章 低度白酒生产工艺

第一节 低度白酒的发展

第二节 影响白酒降度的因素

一、低度白酒如何保持原酒型的风格

二、引起浑浊现象的原因

第三节 低度白酒的生产方法

一、吸附法

二、冷冻法

三、蒸馏法

第九章 白酒的贮存和勾兑

第一节 白酒的贮存

一、贮存的目的

二、贮存中的物理、化学变化

三、贮酒容器简介

第二节 白酒的人工老熟

一、化学处理法

二、物理处理法

三、综合处理法

<<白酒工艺学>>

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>