

<<酿造酒工艺学>>

图书基本信息

书名：<<酿造酒工艺学>>

13位ISBN编号：9787501919857

10位ISBN编号：7501919852

出版时间：1996-12

出版时间：中国轻工业出版社

作者：顾国贤

页数：536

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>

## <<酿造酒工艺学>>

### 内容概要

编著本书时，在原《酿造酒工艺学》的框架下，力求推陈出新，并结合国内生产和科研实际，有不少内容和观点是编著者多年来教育和科研的结晶，内容中值得商讨和错误之处，欢迎读者指正。

本书是发酵工程专业或相近专业本科教学用书。

根据各院校课程安排，在三篇中选用1~2篇，总学时数为45~70学时。  
在本书的编著过程中，得到不少酿酒界前辈和同仁的帮助，特此致谢。

## &lt;&lt;酿造酒工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 啤酒工艺学 第一章 绪论 第二章 原料 第三章 麦芽制备 第四章 麦芽汁制备工艺  
第五章 啤酒发酵 第六章 成品啤酒 第七章 啤酒工厂三废治理和副产物利用 第二篇 葡萄  
酒工艺学 第一章 概述 第二章 葡萄 第三章 葡萄酒酵母 第四章 葡萄酒发酵前的准备工作  
第五章 红葡萄酒生产工艺 第六章 白葡萄酒生产工艺 第七章 桃红葡萄酒生产工艺 第  
八章 山葡萄酒生产工艺 第九章 苹果酸-乳酸发酵 第十章 葡萄酒的贮存管理 第十一  
章 世界著名的特种葡萄酒 第十二章 葡萄酒的稳定性与病害 第十三章 葡萄酒的再加工 第十  
四章 葡萄酒的成分 第十五章 葡萄酒副产物的综合利用 主要参考文献第三篇 黄酒生产工艺  
学 第一章 概述 第二章 原料和辅料 第三章 原料的处理 第四章 糖化发酵剂的制备 第五  
章 发酵 第六章 压滤、澄清、煎酒和贮存 第七章 黄酒副产物的综合利用 第八章 黄酒生  
产的物料平衡及生产计算 第九章 清酒 主要参考文献

章节摘录

版权页： 插图： 六、啤酒优良酵母的评估和筛选方法 1.概述 生产优良酵母的筛选是啤酒工厂十分重要的经常性的工作，但近几年来一些工厂不注意分离筛选或没有一套正确的评估体系，造成生产菌株退化，经常表现为起发酵迟缓；发酵力衰退（高泡站不住）；发酵不彻底，发酵度明显降低；双乙酰峰值升高，还原慢，延长后酵，贮酒后也达不到

<<酿造酒工艺学>>

编辑推荐

《酿造酒工艺学(第2版)》由中国轻工业出版社出版，是发酵工程专业或相近专业本科教学用书。

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>