

<<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：9787501985951

10位ISBN编号：7501985952

出版时间：2012-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄亚东

页数：183

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

本教材为校企合作开发的紧密结合生产实际的教材，集理论知识、操作技能和职业素养于一体，按照典型白酒生产企业相关岗位的任职要求，以国家《白酒酿造工》职业标准为依据，构建教材体系，选择教学内容，突出培养学生的职业能力，便于实行课程考核与职业技能鉴定“直通车”。

本教材内容主要包括白酒生产原辅材料、白酒生产微生物、制曲技术、大曲白酒生产技术、白酒中的微量成分、白酒的贮存与老熟、白酒的勾兑与调味、新型白酒的勾兑与调味、白酒的品评、白酒的过滤与包装等，具有很强的职业性、实践性和操作性。

通过本课程的理论学习与技能训练，可使学生了解白酒生产的基本概念、工艺原理及质量控制方法，掌握典型设备的结构、工作原理、操作要点及有关注意事项，并能灵活运用所学知识和技能分析、解决白酒生产中的一般性技术问题，同时培养学生的工程意识、职业意识和责任意识。

本教材涉及面较广，在使用过程中可根据培养目标及实习实训条件有针对性地进行教学。

编写过程中注意深入浅出，注重应用，突出实践。

为了便于教学，按“重点掌握”、“一般掌握”和“了解”三个层次对每章提出教学要求，并结合生产实际布置一定数量的思考题。

<<白酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 白酒的起源与发展

第二节 白酒的分类

思考题

第二章 白酒生产原辅材料

第一节 酿酒原料及辅料

第二节 制曲原料及要求

第三节 白酒生产用水

思考题

第三章 微生物及制曲技术

第一节 酒曲中的微生物

第二节 酒曲的种类

第三节 人工老窖

第四节 制曲技术

第五节 其他制曲工艺特点

思考题

第四章 大曲白酒的生产技术

第一节 典型浓香型大曲酒的酿造工艺流程及特点

第二节 浓香型大曲酒的工艺操作

第三节 提高浓香型曲酒质量的可行性措施

第四节 清香、酱香及其他香型白酒生产工艺特点

思考题

第五章 白酒中的微量成分

第一节 微量成分基础知识

第二节 白酒中微量成分的来源

第三节 白酒中的沉淀和异杂味

思考题

第六章 白酒的贮存与老熟

第一节 白酒的贮存

第二节 白酒的老熟

思考题

第七章 白酒的勾兑与调味

第一节 白酒的勾兑

第二节 白酒的调味

第三节 低度白酒的勾兑与调味技术

思考题

第八章 新型白酒的勾兑与调味

第一节 新型白酒勾兑与调味方法

第二节 新型白酒的勾兑调味实训

思考题

第九章 白酒的品评

第一节 白酒品评的目的和意义

第二节 白酒评酒的步骤

第三节 评酒员应具备的基本条件

第四节 评酒的环境要求

<<白酒生产技术>>

第五节 评酒员应遵守的评酒规则

第六节 常用的评酒方法

第七节 评酒的标准

第八节 影响评酒效果的主要因素及有关注意事项

思考题

第十章 白酒的过滤与包装

第一节 白酒的过滤

第二节 白酒的包装

思考题

附录

一、白酒国家标准的名称和代号

二、白酒产品的卫生指标及感官理化指标

三、名词解释

参考文献

<<白酒生产技术>>

章节摘录

版权页：插图：2.陈酿调味酒 选用生产中正常的窖池（老窖更佳），把发酵期延长到半年或一年，以增加陈酿时间，产生特殊的香味。

半年发酵的窖一般采用4月入窖，10月开窖（避开夏天高温季节）蒸馏。

一年发酵的窖，采用3月或11月装窖，到次年3月或11月开窖蒸馏。

这些发酵周期长的窖池，一定要加强窖池管理，防止窖皮干燥而造成裂口，以致母糟霉烂造成损失。

蒸馏时量质摘酒，质量好的可全部作为调味酒。

这种发酵周期长的酒，具有良好的糟香味，窖香浓郁，后味余长，尤其具有陈酿味，故称陈酿调味酒。

此酒酸、酯含量特高。

3.老酒调味酒 从贮存三年以上的老酒中，选择调味酒。

有些酒经过三年贮存后，酒质变得特别醇和、浓厚，具有独特风格和特殊的味道，通常带有一种所谓的“中药味”，实际上是“陈味”。

用这种酒调味可提高基础酒的风格和陈酿味，去除部分“新酒味”。

从常规检验看，老酒除总酯略有上升外，其他变化均无规律，其在调味中的特殊作用机理尚未搞清楚。

生产厂家可有意识地贮存一些风格各异的酒，最好是优质双轮底酒，数年后很有用处。

4.浓香调味酒 选择好的窖池和适宜的季节，在正常生产粮醅入窖发酵15d左右时，往窖内灌酒，使糟醅酒精含量达到7%左右；按每1m³窖容积灌50kg己酸菌培养液（含菌数4×10⁸个以上/mL）的比例往窖内灌己酸菌培养液。

再发酵100d，开窖蒸馏，量质摘酒即成。

采用回酒、灌己酸菌培养液、延长发酵期等工艺措施，使所产调味酒酸、酯成倍增长，香气浓而不可咽，是优质的浓香调味酒。

本法原理是增大酸、酯生化反应的浓度，适当延长发酵期，以增加酯化时间，从而达到制备浓香调味酒的目的。

5.陈味调味酒 每甑鲜热粮醅摊晾后，撒入20kg高温曲，拌匀后堆积，升温到65℃，摊晾，按常规工艺下曲发酵，出窖蒸馏，酒液盛于陶坛内，置发酵池一角，密封，盖上竹筐等保护物。

窖池照常规下粮糟发酵，经双轮以上发酵周期后，取出陶坛，此酒即为陈味调味酒。

这种酒曲香突出，酒体浓厚柔和，香味浓烈，回味悠长。

6.曲香调味酒 选择质量好、曲香味大的优质麦曲，按2%的比例加入双轮底酒中，装坛密封一年以上。

在贮存中每3个月搅拌一次，取上层澄清液作调味酒用。

酒脚（残渣）可拌和在双轮底糟上回蒸，蒸馏的酒可继续浸泡麦曲。

依次循环，进一步提高曲香调味酒的质量。

这种酒曲香味特别好，但酒带黄色及一些怪味，使用时要特别小心。

7.酸醇调味酒 酸醇调味酒是收集酸度较大的酒尾和黄水，各占一半，混装于陶坛内，密封贮存三个月以上（若提高温度，可缩短贮存周期），蒸馏后在40℃下再贮存三个月以上，即可作为酸醇调味酒。

此酒酸度大，有涩味。

但它恰恰适合于冲辣的基础酒的调味，能起到很好的缓冲作用。

这一措施充分利用发酵所产的有益成分来弥补基础酒的不足，特别适用于液态法白酒的勾调。

8.酒头调味酒 取双轮底糟或延长发酵期的酒醅蒸馏的酒头，混装在陶坛中，贮存一年以上备用。

取酒头的方法是，每甑取0.25~0.50kg酒头，接取时要注意除去冷凝器上甑留下的酒尾混浊部分。

酒头中杂质含量多，杂味重，但其中含有大量的较低沸点的芳香物质，己酸乙酯、乙酸乙酯含量特多，醛类、酚类也多。

使用得当，可提高基础酒的前香和喷头。

<<白酒生产技术>>

编辑推荐

《高等职业教育生物技术类专业系列教材:白酒生产技术》由中国轻工业出版社出版。

<<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>