

<<葡萄酒风味化学>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒风味化学>>

13位ISBN编号：9787501991600

10位ISBN编号：750199160X

出版时间：2013-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：克拉克,巴克

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>

<<葡萄酒风味化学>>

内容概要

葡萄酒类型和风格特点的内在风味物质决定了不同葡萄酒风味特征的基础。

不断发展的现代风味化学和现代科学分析检测技术也为检测和发现大量影响葡萄酒风味的化学物质提供了重要保障。

纵览《葡萄酒风味化学》全书，主要涉及以下内容：在介绍了葡萄酒工艺学及葡萄栽培学方面基本知识的基础上，全面、系统地阐述了葡萄酒风味化学的知识，包括影响葡萄酒酸、甜、苦、涩口感、色度等方面的化学物质；重点论述了影响葡萄酒香气的挥发性物质，如醇、醛、酮、酸、酚、酯、内酯、含硫/氮化合物、吡嗪、萜烯等主要风味物质的结构和种类，及其在酿造和陈酿过程中的变化规律；对葡萄酒品评与风味之间的关系进行了进一步概述；最后论述了风味物质在葡萄酒酿造中的形成途径和影响规律。

同时，还概述了特种葡萄酒(雪利酒和波特酒)的酿造过程及风味特点。

克拉克和巴克的《葡萄酒风味化学》的翻译出版，不仅能普及葡萄酒风味基础知识、引进先进技术，而且能充实、丰富我国相关企业、院校、科研单位对葡萄酒风味知识的认识和研究，更好地为我国葡萄酒产业的发展服务。

<<葡萄酒风味化学>>

作者简介

作者：（美国）R.J.克拉克（美国）J.巴克 译者：徐岩

<<葡萄酒风味化学>>

书籍目录

1绪论 1.1概述 1.2历史背景 1.3葡萄酒的风味 1.4葡萄酒的颜色 1.5葡萄酒的酿造方法 1.5.1酿造工艺步骤 1.5.2红葡萄酒 1.5.3白葡萄酒 1.5.4特种葡萄酒 1.5.5加强葡萄酒 1.6生理功能 参考书目 2葡萄种类与种植区域 2.1酿酒葡萄 2.2葡萄植株的特征 2.3土壤与气候 2.4世界葡萄种植区域 2.5葡萄、葡萄汁和葡萄酒的化学组成 2.5.1葡萄和葡萄汁 2.5.2成品酒 2.6质量控制和葡萄酒分类 2.6.1法国 2.6.2德国 2.6.3意大利 2.6.4西班牙 2.6.5欧盟的质量控制体系 参考书目 3葡萄酒的基本味觉物质 3.1概述 3.2酒精 3.2.1酒精度测定 3.2.2糖度测定 3.2.3葡萄及葡萄汁中的糖 3.2.4加糖操作 3.3酸度 3.3.1有机酸的含量 3.3.2酸度的测定 3.3.3酸的品尝 3.4甜味 3.4.1糖的化学结构 3.4.2甜度 4挥发性物质 5葡萄酒品评与风味 6雪利酒和波特酒 7风味物质在葡萄酒酿造中的形成途径 附录1 1.1化学分子式的命名 1.2立体化学 1.3有机化合物的氧化 1.4空气 / 水体系中挥发性物质分配系数的估算 1.5葡萄品种与栽培品种 附录2 2.1单位 2.2数据源

<<葡萄酒风味化学>>

章节摘录

版权页：插图：葡萄酒工业中，有两种成熟方式：第一种，由生产者或酿造者用木桶（橡木桶）或大罐成熟（桶陈），尤其适用于红葡萄酒一或两年（甚至更长时间）的成熟，见第1章内容；第二种，由生产商和消费者用瓶子进行成熟和贮存（瓶陈），选择合适的时间进行饮用。

葡萄酒专家建议一些红葡萄酒陈酿10—15年，而白葡萄酒陈酿0~10年之后质量最优。

而有些葡萄酒可以陈酿更长时间达到卓越的质量，如优质陈年波尔多。

这两种方式的成熟都使葡萄酒发生了化学变化，进而风味和颜色发生变化，这些变化的本质、需要和接受程度等都在为葡萄酒作家、贸易专家和学术研究者热烈争执着。

本节讨论的这些种类的变化和新化学物质的形成主要是非挥发性物质，其影响着葡萄酒基本风味特色，尤其是涩味。

或许更加重要的变化是挥发性物质的变化，其影响葡萄酒香气，被称作醇香，这将在第4章中讨论。

当然，总体风味需要综合考虑这两类成分，详见第5章。

成熟的两种类型通过化学分类可以进一步区分。

桶陈本质上是吸收氧气的作用，也就是氧化作用，尤其是橡木桶成熟，后者使得葡萄酒增加橡木浸提物质；而瓶陈完全不同于桶陈，因为没有氧气参与，也没有特定物质可以浸提，而是重要的化学平衡变化。

3.8.1 桶内陈酿 桶陈或木桶陈酿，具有悠久的历史和商业应用，对当前使用有很大影响。

橡木桶已经使用了很多年，木桶用于运输葡萄酒已有几个世纪的历史——而新桶和旧桶、各类型橡木都有差异。

法国橡木有两种类型，其一为广泛生长在Limousin区的英国栎（pedunculata oaks，欧洲栎），其二为与Vosges地区密切相关的无梗花栎（sessile oaks）。

因此，其差异在于所能浸提出的化学物质不同。

前者可以浸提较多的多酚类物质，而相对较低浓度的气味物质；而后者恰恰相反。

在美国。

主要使用白栎，其酚类物质含量较低，而挥发性物质（尤其是橡木内酯）含量较高。

这种类型的橡木也广泛用于西班牙里奥哈葡萄酒，这比法国橡木要好。

制桶方法受橡木类型的影响。

而橡木干燥方法也影响着其化学组成或可浸提物质，包括自然干燥以及人工烘干。

橡木桶的加工，也就是制桶工业，包括桶板的弯曲和拼装，需要两段加热。

第二阶段被称作烘烤，可分为三种不同程度。

最强烈的“重度烘烤”表面温度300℃下烘烤15min，表面都已炭化。

因此，烘烤使橡木的化学组成发生了变化，可浸提物质数量和类型也发生了变化，包括挥发性和不挥发性物质。

橡木种类不同，变化也不一样，这很容易理解。

使用时，旧桶必须保持良好的卫生状况，要经常进行亚硫酸处理，这会对葡萄酒贮存中的风味有进一步的影响。

<<葡萄酒风味化学>>

编辑推荐

《葡萄酒风味化学》不仅能普及葡萄酒风味基础知识、引进先进技术，而且能充实、丰富我国相关企业、院校、科研单位对葡萄酒风味知识的认识和研究，更好地为我国葡萄酒产业的发展服务。

<<葡萄酒风味化学>>

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>