

<<自酿葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<自酿葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787532370719

10位ISBN编号：7532370712

出版时间：2003-8-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：彭正荣

页数：88

字数：100000

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>

<<自酿葡萄酒>>

内容概要

本书系统地介绍了自酿酒基本用具、酿酒原料、自酿酒关键技术、果酒的分类、葡萄酒原料组合酿酒技术、新鲜葡萄酿酒技术、新鲜水果及果干酿酒技术、品酒技巧等内容。

书中配以精美的彩色图片，图文并茂。

本书内容全面，实用性和操作性强，是自酿酒爱好者的必备参考书，对专业酿酒技工及食品类专业院校的师生也有一定的参考价值。

同时，本书也是一本集知识性和趣味性为一体的休闲读物。

<<自酿葡萄酒>>

书籍目录

一 自酿酒基本用具 (一) 必需用具 1 主发酵桶 2 副发酵桶 3 毛刷 4 相对密度计
5 单向空气密封阀 6 虹吸管 7 硬塑料管 8 虹吸帽 9 手提式压塞器 (二) 非必需
用具 1 虹吸提压器 2 自动开关灌酒阀 3 射流冲瓶阀 4 量杯 5 半自动射流冲瓶器
6 长柄勺 7 取样器二 酿酒原料 (一) 基本原料 1 新鲜葡萄 2 新鲜葡萄汁 3 浓
缩葡萄汁 4 其他 (二) 基本添加物 1 酵母 2 糖 3 单宁 4 果酸 5 亚硫酸盐
6 稳定剂 7 果胶酶 8 橡木片三 自酿酒关键技术 (一) 记录 (二) 相对密度计的用
途和使用方法 (三) 酸度控制 (四) 倒桶技术 (五) 单向空气阀的使用方法 (六) 停止发酵
的措施 (七) 沉淀净化的方法四 果酒的分类 (一) 颜色分类法 (二) 糖分分类法 (三) 用途
分类法 (四) 其他五 葡萄酒原料组合酿酒技术 (一) 准备 1 场地 2 基本用具 3 葡萄
酒原料组合 (二) 首期发酵 1 做标记六 新鲜葡萄酿酒技术七 新鲜水果及果干酿酒技
术八 品酒技巧附录 自酿酒常见问题

<<自酿葡萄酒>>

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>