第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

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。

第一图书网, tushu007.com

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 相对密度汁　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

第一图书网, tushu007.com

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