

<<教你用生料酿酒>>

图书基本信息

书名：<<教你用生料酿酒>>

13位ISBN编号：9787535231161

10位ISBN编号：7535231160

出版时间：2003-12

出版时间：湖北科学技术出版社

作者：丁玉群

页数：166

字数：112000

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>

<<教你用生料酿酒>>

内容概要

生料酿酒是一门新兴的工艺技术，其优点是显而易见的，大有发展前途。但不足也是客观存在的，应在研究和实践中予以解决、完善，这也是完全可能的。只有客观地正确地认识和对待生料酿酒，才能使其得到正常、健康地发展。

本书除了较多地介绍了生料酿酒外，还介绍了一些有关的基础知识和资料，相信对从事此业的朋友们会有所帮助。

同时，还提供了一些相关信息，也是为了方便读者尤其是接产生料酿酒的朋友们。不过，在购买之前，应先进行必要的考察和调查，做到心中有数，确有把握。

<<教你用生料酿酒>>

书籍目录

一 生料酿酒的优势 (一) 生料酿酒的特点 (二) 生料酿酒的不足和解决途径 (三) 生料酿酒的前景和发展趋势二 生料酿酒的生产工艺 (一) 原辅料 (二) 水 (三) 发酵容器和蒸馏设备 (四) 建厂选址和车间规划 (五) 工艺流程和操作方法 (六) 发酵管理 (七) 蒸馏 (八) 出酒率和酒的生产计算及换算 (九) 贮存和人工催陈 (十) 生料固态法酿制白酒 (十一) 生料液态法酿制黄酒三 生料酒曲 (一) 生料酒曲的主要成分 (二) 酿酒微生物基础知识 (三) 霉菌和酵母的生产培养 (四) 配制法制作生料酒曲 (五) 生料酒曲的质量标准 (六) 生料酒曲的保存与检测 (七) 几种酒曲的主要特点 (八) 市场上常售的生料酒曲、酶制剂、酵母四 生料白酒的质量 (一) 生料酒的成分及形成 (二) 生料酒的色、香、味 (三) 生料酒的异杂味及产生原因 (四) 如何去除生料酒的异杂味 (五) 用白酒净化器去除异杂味 (六) 生料酒产生浑浊、沉淀的原因及去除办法 (七) 生料酒中的有害物质和产生原因及去除办法 (八) 如何提高生料酒的质量五 生料白酒的勾调六 生料酿酒有关问题后记

<<教你用生料酿酒>>

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>