

<<新型白酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<新型白酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787536461765

10位ISBN编号：7536461763

出版时间：2007-3

出版时间：四川科技

作者：谭忠辉

页数：516

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>

<<新型白酒生产技术>>

内容概要

新型白酒是食用酒精、固态法白酒、食用香精等巧妙结合的产品，它是我国白酒科技进步的具体表现。

近年来，新型白酒生产发展迅猛，业内人士估计，产量约占全国白酒总产量的70%。

新型白酒具有香气纯正淡雅，入口纯甜绵柔，后味净爽的特点，因而备受消费者喜爱。

新型白酒生产技术日趋发展，但各地生产状况参差不齐，特别是一些小型企业，因技术力量薄弱，加之全行业青年工人的不断增加，迫切要求加强新型白酒生产技术的培训工作，技术人员及广大工人均希望有一本较系统、全面介绍新型白酒的生产技术资料。

《新型白酒生产技术》着重就浓香型白酒的构成、白酒的微量成分、白酒的口味物质和有害成分等作了较详细的介绍；对生产浓香型白酒的酒精、加浆用水、尝评方法，特别是对新型白酒的配方设计方法作了重点阐述。

《新型白酒生产技术》可供白酒企业工人、技术人员学习和参考。

<<新型白酒生产技术>>

书籍目录

概述一、我国白酒的发展概况二、我国白酒的分类三、新型白酒研制简况第一章 浓香型白酒的构成第一节 白酒成分的基本组成第二节 白酒组分与质量的关系第二章 白酒中的微量成分第一节 酸类第二节 酯类第三节 醇类第四节 羰基化合物第三章 白酒的主要成分--乙醇第一节 酒精的质量标准第二节 酒精质量对酒质的影响第三节 提高酒精质量的措施第四章 白酒的配制用水第一节 水源第二节 水中不同项目及金属离子对饮料酒的影响第三节 水质的鉴别第四节 水的处理第五章 白酒的各味物质和有害成分第一节 白酒的各味物质和有害成分第二节 白酒的不正常味感第三节 酒中沉淀及浑浊物质第六章 新型白酒的生产技术第一节 白酒色谱骨架成分的含量及比例关系对香型和质量的影响第二节 白酒色谱骨架成分的设计第三节 勾兑和调味第四节 串香白酒第七章 调酒液第一节 天府调酒液第二节 调酒液的应用第八章 白酒的尝评第一节 尝评的意义和作用第二节 尝评的方法第三节 尝评技巧与基本功的关系第四节 现代仪器在尝评中的应用和未来尝评的初步设想第五节 尝评中应注意的事项附录附录一 中华人民共和国饮料酒国家标准附录二 主要酒用香料标准附录三 白酒的化学分析附录四 20%时原酒度折算成标准酒度加浆系数表附录五 酒精比重与百分含量对照表附录六 出酒率的计算参考文献

<<新型白酒生产技术>>

章节摘录

概述 一、我国白酒的发展概况 我国的传统白酒是世界著名的蒸馏酒之一，它的独特工艺是千百年来我国劳动人民生产经验的总结和智慧的结晶。

各类白酒因具有各自的色、香、味而深受人们的喜爱。

目前，关于白酒起源的说法有以下几种。

白酒起源于汉朝之说，是因现存于上海博物馆的与白酒相关的汉朝青铜蒸馏器而认为白酒起源于汉朝。

白酒起源于唐朝一说，是以唐诗“荔枝新熟鸡冠色，烧酒初闻琥珀香”，“自到成都烧酒熟，不思身更入长安”而来。

而支持白酒起源于南宋之说的，是1975年河北省青龙县出土的，经专家考证确认为用于白酒蒸馏的南宋铜制烧酒锅。

此外，据《宋史·食货志》有关内容记载，表明北宋初期已有烧酒。

白酒起源于元朝一说，是根据明朝名医李时珍在《本草纲目》中：“烧酒非古法也，自元时创始，其法用浓酒和糟入甑，蒸令气上，用器承取滴露。

凡酸败之酒皆可蒸烧。

近时惟以糯米或粳米，或黍或秫，或大麦，蒸熟，和曲酿瓮中七日，以甑蒸取，其清如水，味极浓烈，盖酒露也。

”但后经考证，李时珍的记载与事实有较大出入。

……

<<新型白酒生产技术>>

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>