第一图书网, tushu007.com

<<小曲白酒生产实用技术>>

图书基本信息

书名：<<小曲白酒生产实用技术>>

13位ISBN编号：9787536466869

10位ISBN编号：7536466862

出版时间：2009-1

出版时间：四川出版集团，四川科学技术出版社

作者：刘波 等 著

页数：183

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

前言

小曲白酒是我国蒸馏酒的主要酒种之一。
全国大小厂家约2万家，年总产量100万吨左右。
以四川、重庆两地为例，年产小曲白酒30万吨左右，仅重庆市江津白酒（集团）有限公司就年产销瓶装老白干3万吨以上。
主要在川渝两地销售，深受消费者喜爱。
小曲白酒酿造的特点是：生产设备简单，使用整粒原料，用曲量少，发酵周期短，出酒率高，成本低。
酒质醇和，清香纯正，人口微甜，落口干爽，饮后不上头，深受消费者的厚爱。
酒糟饲养牲畜，猪多肥料多，可以发展有机生态农业，促进良性循环，不造成环境无污染。
同时也是地方财政的支柱。
因此，小曲白酒作为我国民族的传统饮品，生产厂家遍布西南地区广大的城市和乡村。
小曲白酒厂大部分是利用手工从事生产，年产量在50－1000吨的为多，且多数为地产地销，满足当地的市场需求。
由于规模小，条件差，加工技术落后，耗粮大，淀粉利用率低，出酒率不高，酒质不稳定，效益低。
如何利用现代生物工程技术，改进传统小曲白酒生产工艺，广大酿酒科技人员，经过几代人的不懈努力，对小曲白酒的制曲、小曲白酒生产工艺等形成了完整的技术方案。
笔者根据小曲白酒相关资料，结合二十多年的科研和生产实际的一些体会。

内容概要

小曲白酒是我国蒸馏酒的主要酒种之一。
全国大小厂家约2万家，年总产量100万吨左右。
以四川、重庆两地为例，年产小曲白酒30万吨左右，仅重庆市江津白酒（集团）有限公司就年产销瓶装老白干3万吨以上。
主要在川渝两地销售，深受消费者喜爱。
小曲白酒酿造的特点是：生产设备简单，使用整粒原料，用曲量少，发酵周期短，出酒率高，成本低。
酒质醇和，清香纯正，人口微甜，落口干爽，饮后不上头，深受消费者的厚爱。
酒糟饲养牲畜，猪多肥料多，可以发展有机生态农业，促进良性循环，不造成环境无污染。
同时也是地方财政的支柱。
因此，小曲白酒作为我国民族的传统饮品，生产厂家遍布西南地区广大的城市和乡村。
小曲白酒厂大部分是利用手工从事生产，年产量在50—1000吨的为多，且多数为地产地销，满足当地的市场需求。
由于规模小，条件差，加工技术落后，耗粮大，淀粉利用率低，出酒率不高，酒质不稳定，效益低。
如何利用现代生物工程技术，改进传统小曲白酒生产工艺，广大酿酒科技人员，经过几代人的不懈努力，对小曲白酒的制曲、小曲白酒生产工艺等形成了完整的技术方案。
笔者根据小曲白酒相关资料，结合二十多年的科研和生产实际的一些体会，编著了《小曲白酒生产实用技术》一书，旨在促进小曲白酒生产的健康发展。

<<小曲白酒生产实用技术>>

书籍目录

第一章 概述第一节 小曲白酒生产的起源一、稻作农业一酿造米酒的前提二、制陶业一酒文化的载体三、长江下游文化与草曲酒的渊源第二节 我国小曲白酒的生产现状一、我国白酒的分类二、小曲白酒的生产现状第三节 小曲白酒生产基础知识一、小曲白酒的概念及理化性质二、小曲白酒酿造的生化知识三、小曲白酒酿造中的微生物第二章 小曲白酒生产用原辅料与水第一节 小曲白酒生产用原辅料一、小曲酒酿造原料的化学成分二、原料的选择与保管三、辅料第二节 小曲白酒生产用水一、水源二、不同水质对小曲白酒品质的影响三、水中所含金属离子对酒质的影响四、用水的标准第三章 小曲白酒的常用生产技术第一节 小曲白酒常用曲药的生产技术一、四川邛崃米曲饼二、四川无药糠曲三、桂林三花酒曲制作方法四、玉冰烧酒曲五、董酒小曲六、河南小曲七、湖北小曲八、湖南观音土曲第二节 小曲白酒酿造工艺一、小曲白酒的操作工艺流程二、小曲酒的工艺操作要点第三节 小曲白酒的勾兑和调味一、小曲酒的勾兑二、调味的原理三、调味方法四、组合酒时应注意的问题第四节 小曲白酒及江津老白干生产实例一、糯高粱小曲酒酿造操作法二、粳高粱小曲酒酿造操作法三、玉米小曲酒酿造操作法四、小麦小曲酒酿造操作法五、稻谷小曲酒酿造操作法六、鲜苕小曲酒酿造操作法七、广西桂林三花酒酿造操作法八、广东玉冰烧酒酿造操作法九、江津老白干生产实例第五节 小曲白酒生产中的技术管理一、小曲酒生产技术关键二、小曲酒生产中降低粮损、节约能源的措施三、小曲白酒生产中异常现象的防治四、小曲白酒中邪杂味的防治五、小曲白酒中有害物质的防治第四章 小曲白酒的尝评第一节 小曲白酒的风味特征一、小曲白酒的主要有效微量成分二、小曲白酒的主要有效香气成分三、小曲白酒的有效呈味成分第二节 小曲白酒的尝评技术一、尝评的意义和作用二、尝评的步骤三、酒样的尝评方法四、尝评中的注意事项第五章 小曲白酒生产的新技术第一节 小曲白酒工艺创新概述一、白酒新工艺的创新与发展二、新工艺白酒三、固、液勾兑新工艺在白酒生产中的应用第二节 新工艺新技术在小曲白酒生产中的应用一、复合曲药在小曲白酒生产中的应用二、活性干酵母在小曲白酒生产中的应用三、无蒸煮工艺在小曲白酒生产中的应用四、活性根霉曲和产酯酵母在小曲白酒生产中的应用五、粉碎原料用高产曲生产小曲白酒新工艺六、酒类专用活性炭在小曲白酒生产中的应用七、新式蒸馏釜在小曲酒生产中的应用八、其它技术革新简介第六章 小曲白酒生产中的常用计算及理化分析第一节 曲白酒生产中的常用计算一、粮食淀粉产酒率理论计算二、淀粉出酒率计算三、粮食淀粉利用率计算四、原料出酒率计算五、淀粉无形损失计算六、配糟的重量与容积换算七、混合醅的酸度计算八、发酵生酸的计算第二节 小曲白酒生产中的理化分析参考文献

章节摘录

第一章　概述　　第一节　小曲白酒生产的起源　　中华酒文化源远流长。
据考古发现，酿小曲酒的历史可追溯至公元前5000年至公元前3300年的河姆渡文化。
我国北方气候较干燥，气温较低，因而在大汶口文化地区很自然地形成了以粟、黍为主要粮食作物的干旱农业，出现了熟料酿酒，以粟、黍为原料的原始曲酒。
南方却因气温较高，雨量充沛，并且繁殖了较多的草药，从河姆渡文化时代诞生了以米粉为主，草药为辅的原始“草曲酒”。
两种不同的气候，不同的粮食作物，不同的地理环境，衍生出不同的制酒技术及不同的酒文化。
随着时间的沉积，南方发展成后世以生米粉为原料，以根霉为主要微生物而酿成的小曲酒，北方则由粟酒通过夏代发展成熟料、以米曲霉为主的曲酒。
一、稻作农业-酿造米酒的前提　　《淮南子?说林训》记载：“清之美。
始于来耜。
”高诱注释：“清酒也。
”说明谷物酿酒是以农业发展为前提的。
浙江余姚河姆渡遗址（距今约7000年）出土了大批稻谷、谷壳、稻秆、稻叶。
说明河姆渡创造的农耕文化的发达程度。
关于栽培稻起源的另一个问题是稻种问题，即栽培籼稻还是栽培粳稻。
经过30年来的考古，发现广东马坝石在新石器时代遗址出土有籼稻和粳稻（距今约5000年）；上海青浦崧泽遗址出土有籼稻（距今约6000年）：江苏吴县唯亭草鞋山遗力出土有籼稻和粳稻（距今约6000年），河姆度遗址出土的也地籼稻。
由此可见，中国自古以来就有籼稻，而且其时代远比粳稻早。

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