

<<手工自酿葡萄酒实用技术>>

图书基本信息

书名：<<手工自酿葡萄酒实用技术>>

13位ISBN编号：9787543326460

10位ISBN编号：7543326469

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：黄建全 编

页数：66

字数：40000

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>

<<手工自酿葡萄酒实用技术>>

前言

葡萄酒中含有600多种营养成分,如多种维生素、微量元素、矿物质和酚类物质。适度饮用葡萄酒对人类健康有益,它可以预防动脉硬化和心血管病,防治退化性疾病,如老化、白内障、免疫障碍和某些癌症;帮助消化并促进新陈代谢,也可以美容养颜、补充人体热量等。

我国从20世纪90年代后期出现了“红葡萄酒热”,当时我国的年产葡萄酒尚不足30万吨,可以说尚未普及。

近年来,人们对葡萄酒的认识有了很大的提高,消费面在不断扩大。

2008年我国年产葡萄酒已达66.83万吨,但与啤酒年产近4000万吨相比,还是相差甚远。

随着城乡一体化进程的加快,人民生活水平的提高,喝葡萄酒的人将会逐渐增多,但人们对葡萄酒并不十分了解,好的葡萄酒价格很高,而价格低的由于安全原因又不敢买。

市场上琳琅满目的酒也不知道该如何选购,为了饮用安全,有些城市家庭和葡萄果农开始尝试着自酿葡萄酒。

有的种植户在科技人员的指导下建起了小酒庄,使葡萄果农产业提升了一步,既有种植又有加工,提高了经济效益,也符合当前国家对“三农”的政策。

<<手工自酿葡萄酒实用技术>>

内容概要

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<手工自酿葡萄酒实用技术>>

作者简介

黄建全，硕士，现就职于天津市林业果树研究所。

主要从事葡萄栽培与葡萄酒技术研发工作，现开展“不同地域葡萄资源合理利用与葡萄酒种选择技术”、“观光酒庄模式的设计与改造技术”等研究。

<<手工自酿葡萄酒实用技术>>

书籍目录

第一章 葡萄生产果农自酿葡萄酒的优势 一、中国葡萄酒的历史与现状 二、葡萄生产户自酿葡萄酒的优势 三、自酿葡萄酒促进了葡萄产业链的延伸第二章 葡萄酒介绍 一、葡萄酒的种类 二、葡萄酒质量等级的认证 三、葡萄酒的营养与健康第三章 葡萄酒原料 一、优质葡萄酒原料需要优良的环境与培育条件 二、酿造葡萄酒所需要的品种 三、葡萄酒原料采收期与葡萄酒质量第四章 手工自酿葡萄酒的实用技术 一、除梗破碎 二、发酵 三、后发酵 四、澄清 五、酒的存放 六、橡木桶的利用 七、葡萄酒的病害第五章 葡萄酒文化 一、葡萄酒的品尝与鉴赏 二、葡萄酒的珍藏 三、葡萄酒餐饮知识

<<手工自酿葡萄酒实用技术>>

章节摘录

葡萄果实中含有许多化学物质,如糖、酸、矿物质,有机物及果实表面微生物等,在酿酒过程中,有很多微生物要带进去,在酿造过程中它们也将起作用。

若好的葡萄做不出好酒,那只能是工艺技术问题了。

因此可以认为,质量是关键,工艺是酿出好酒的技术保证。

二、酿造葡萄酒所需要的品种 如前所述,优质葡萄酒原料需要良好的环境与栽培条件,但这些都是生产优质原料的外部因素,其内因还在于根据不同地域条件选择适宜的优良酿酒品种。

一般来说,葡萄属浆果,有一定的糖度、酸度和各种风味,其均可以酿葡萄酒。

但要酿出世界公认的好葡萄酒,需要有一定知名品种的葡萄。

目前所用的酿酒葡萄品种几乎都是起源于欧亚种的品种,而这些品种都是经过欧洲古老的葡萄酒生产国几百年、上千年酿酒实践考验的老品种,并已成为世界名种,也已得到近几十年美洲、澳洲、非洲、亚洲葡萄酒新兴国家的广泛应用。

一些国家地区的特殊葡萄种、品种也常用来酿酒,如北美洲的欧美杂种品种,中国的山葡萄、毛葡萄、刺葡萄等野生种及其他杂交种,中国西部地区的一些地方品种也可用来酿制特色品种酒,并可被一些消费群体所接受。

但要走向世界,让已形成一定口味习惯的各国消费者所接受,则需要一个漫长的过程。

<<手工自酿葡萄酒实用技术>>

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>