

《啤酒酿造技术概要》

图书基本信息

书名：《啤酒酿造技术概要》

13位ISBN编号：9787501917303

10位ISBN编号：7501917302

出版时间：1995-05

出版社：中国轻工业出版社

页数：226

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

书籍目录

概述

一、酿造用水的选择和处理

二、麦芽生产技术

1. 清选

2. 浸麦

3. 发芽

4. 干燥

5. 麦芽质量

三、糖化工艺

1. 糖化时重要酶的作用及其最适范围

2. 重要的分解过程

(1) 淀粉分解

(2) 蛋白分解

(3) 支撑和骨架物质的分解

(4) 其他的分解过程

3. 糖化分解过程的影响因素

(1) 麦芽质量

(2) 麦芽的酶源潜力

(3) 麦芽粉的组成成分

(4) 酿造用水的质量

(5) 醪液的pH值

(6) 醪液浓度

(7) 下料浸渍温度

(8) 温度的控制程序

(9) 休止时间

(10) 氧的吸取

4. 不同原料不同糖化法

5. 糖化方法的实例

四、麦汁过滤

1. 过滤的准备

2. 原滤麦汁的过滤

3. 洗糟

4. 麦汁过滤中的吸氧

五、麦汁煮沸和添加酒花

1. 麦汁煮沸操作和煮沸时间

(1) 常压煮沸

(2) 蛋白质凝聚

(3) 低压麦汁煮沸

2. 酒花添加

六、麦汁处理

1. 去除热凝固物

2. 去除冷凝固物

3. 麦汁冷却与通风

4. 酵母添加前的麦汁质量

七、发酵技术

1. 酵母纯粹培养与繁殖

(1) 化验室的酵母纯粹培养

- (2) 生产现场的酵母扩大繁殖
- 2. 酵母添加
- 3. 酵母的收获与处理
- 4. 酵母的贮存
- 5. 酵母代谢 — 发酵副产物
 - (1) 双乙酰的生成与减少的因素和条件
 - (2) 高级醇
 - (3) 酯
 - (4) 脂肪酸
 - (5) 乙醛
 - (6) 硫化物
- 6. 发酵技术与管理
 - (1) 传统的发酵和贮藏工艺
 - (2) 大容量发酵罐的生产技术
- 八、氧对啤酒质量的影响及避免啤酒氧化的措施
- 1. 麦芽汁和啤酒氧化的一般概念
 - (1) 氧的溶解和氧化
 - 酵母添加
 - 主发酵（前发酵）
 - 后发酵（贮藏和熟成）
 - 口味的成熟
 - (2) 麦芽汁和啤酒中可氧化的物质
 - 锥形罐的造形 — 几何尺寸
 - 罐的清洗
 - 适合于传统的发酵和熟成的方法
 - 低温主发酵、自然升温12 熟成
 - 低温主发酵、20 下程控熟成
 - 高温加压发酵
 - 适合于在圆筒圆锥罐（ZKT）中发酵和贮酒的方法
 - 罐法和两罐法的优缺点以及满罐和加涌泡酒的注意事项
 - 袋罐和满罐
 - 加涌泡酒
- 2. 氧对啤酒质量的损害
- 3. 避免啤酒氧化的对策
 - (1) 应该要求的含氧量
 - (2) 啤酒中空气的来源
 - (3) 装瓶前避免空气混入的措施
 - (4) 在装瓶过程中避免空气侵入的措施
 - (5) 啤酒中加入抗氧化剂
- 九 啤酒的稳定性
- 1. 为提高啤酒稳定性的工艺措施
 - (1) 原料
 - (2) 制麦
 - (3) 糖化
 - (4) 麦汁处理
 - (5) 发酵
 - (6) 过滤和装酒
 - (7) 避免金属离子进入啤酒中
- 2. 生物稳定性

3.口味稳定性

4.胶体稳定性

(1) 胶体混浊物的组成成分及其形成

(2) 提高胶体稳定性的措施

(3) 预测保存期 强制试验

十、啤酒泡沫

1.泡沫的形成及泡持性

(1) 泡沫形成

(2) 泡持性

(3) 泡沫崩溃

2.对泡沫有利的物质

3.对泡沫不利的物质

4.啤酒泡沫的工艺因数

(1) 原料

(2) 制麦

(3) 制备麦芽汁

(4) 麦汁处理

(5) 发酵

参考文献

《啤酒酿造技术概要》

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:www.tushu000.com