

# 《果酒工艺学/中等职业学校教材》

## 图书基本信息

书名：《果酒工艺学/中等职业学校教材》

13位ISBN编号：9787501922932

10位ISBN编号：7501922934

出版时间：1999-03

出版社：中国轻工业出版社

作者：

页数：285

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](http://www.tushu000.com)

## 书籍目录

- 第一章 概论
  - 第一节 葡萄酒的生产历史与发展
  - 第二节 葡萄酒在国民经济中的地位与价值
  - 第三节 葡萄酒的特点和分类
- 第二章 葡萄栽培和葡萄酒酿造的主要品种
  - 第一节 葡萄的栽培
  - 第二节 葡萄的构造及其组成成分
  - 第三节 我国酿酒用葡萄的主要品种
- 第三章 葡萄汁的制备
  - 第一节 葡萄酒酿制前的准备工作
  - 第二节 葡萄的采收与运输
  - 第三节 葡萄的分选、破碎与除梗
  - 第四节 果汁分离
  - 第五节 压榨
  - 第六节 葡萄汁成分的改良
- 第四章 SO<sub>2</sub>在葡萄酒中的应用
  - 第一节 SO<sub>2</sub>在葡萄汁和葡萄酒中的作用
  - 第二节 SO<sub>2</sub>在葡萄汁和葡萄酒中的变化
  - 第三节 SO<sub>2</sub>的来源
  - 第四节 SO<sub>2</sub>在葡萄汁或葡萄酒中的用量、用法及含量测定
- 第五章 葡萄酒酿造
  - 第一节 葡萄酒酵母
  - 第二节 发酵机理
  - 第三节 影响酵母菌繁殖和发酵的因素
  - 第四节 干白葡萄酒的生产
  - 第五节 干红葡萄酒的生产
  - 第六节 浓甜葡萄酒的生产
- 第六章 葡萄酒在贮藏过程中的管理及稳定性的处理
  - 第一节 贮藏目的
  - 第二节 换桶和添桶
  - 第三节 酒的净化和澄清
  - 第四节 葡萄酒的冷热处理
  - 第五节 离子交换法处理葡萄酒
- 第七章 葡萄酒的包装
  - 第一节 包装材料的选用
  - 第二节 包装工艺过程及设备
- 第八章 葡萄酒的病害及防治措施
  - 第一节 非生物性病害
  - 第二节 生物性病害
- 第九章 副产物的综合利用
  - 第一节 葡萄酒糟和酵母酒脚的利用
  - 第二节 酒石酸盐提取和利用
  - 第三节 果梗及果核的利用
- 第十章 葡萄酒再加工
  - 第一节 香槟酒
  - 第二节 白兰地
  - 第三节 味美思和滋补酒

## 第十一章 葡萄酒的成分和葡萄酒的感官检验及理化指标

### 第一节 葡萄酒的成分及营养

### 第二节 葡萄酒的感官检验

### 第三节 葡萄酒的理化指标

## 第十二章 其他果酒生产工艺

### 第一节 概述

### 第二节 猕猴桃酒

### 第三节 苹果酒

### 第四节 山楂酒

### 第五节 梨酒

### 第六节 枣子酒

### 第七节 橘子酒

### 第八节 几种果酒的评选标准

### 主要参考文献

# 《果酒工艺学/中等职业学校教材》

## 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](http://www.tushu000.com)