

# 《固态法白酒生产技术》

## 图书基本信息

书名：《固态法白酒生产技术》

13位ISBN编号：9787501921720

10位ISBN编号：7501921725

出版时间：1998-07

出版社：中国轻工业出版社

页数：156

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)

# 《固态法白酒生产技术》

## 内容概要

本书深入浅出地介绍了固态法白酒（包括各种香型大曲白酒、小曲白酒、麸曲白酒）生产的原料及辅料、有关微生物知识、制曲工艺、制酒工艺、尝评和勾兑、贮存和老熟、生产计算以及常用的机械设备，书后还附有复习题。本书根据白酒厂工人应知应会的要求，对各工序的生产机理、工艺特点、操作方法等作简明的叙述，文字通俗易懂，说理清楚。

本书适合白酒厂工人和管理人员为提高自身业务素质自学用，也可作为白酒工人技术培训教材。

## 书籍目录

- 第一章 固态法白酒酿造用的原料和辅料
  - 第一节 制曲原料
  - 第二节 制酒原料和辅料
  - 第三节 酿造原料成分与酿酒的关系
- 第二章 与白酒生产相关的微生物
  - 第一节 白酒生产中的微生物及其特点
  - 第二节 白酒生产中的有益菌和有害菌
  - 第三节 名优白酒的糖化发酵剂及窖泥中的微生物
- 第三章 固态法白酒的制曲工艺
  - 第一节 各种曲的特点
  - 第二节 大曲的制造
  - 第三节 麸曲的制造
  - 第四节 小曲的制造
- 第四章 固态法白酒的制酒工艺
  - 第一节 大曲酒生产工艺概要
  - 第二节 浓香型白酒生产工艺
  - 第三节 清香型白酒生产工艺
  - 第四节 酱香型白酒生产工艺
  - 第五节 小曲酒生产工艺
  - 第六节 麸曲白酒生产工艺
  - 第七节 提高大曲酒质量的措施
  - 第八节 TH - AADY和糖化酶应用于提高浓香型白酒质量
- 第五章 固态法白酒的尝评与勾兑
  - 第一节 白酒的成分特点
  - 第二节 我国各种香型白酒香味成分比较
  - 第三节 白酒的尝评
  - 第四节 白酒的勾兑
- 第六章 白酒的贮存和老熟
  - 第一节 酒的贮存及管理
  - 第二节 贮存容器
  - 第三节 人工陈酿
- 第七章 有关白酒的生产计算
  - 第一节 主要定额指标及有关规定
  - 第二节 生产计算
- 第八章 白酒酿造常用机械
  - 第一节 输送及粉碎设备
  - 第二节 制曲设备
  - 第三节 制酒设备（以浓香型酒生产为例）
- 复习题

# 《固态法白酒生产技术》

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