

《白酒生产技术》

图书基本信息

书名：《白酒生产技术》

13位ISBN编号：9787122107091

10位ISBN编号：7122107094

出版时间：2011-6

出版社：化学工业

作者：肖冬光//赵树欣//陈叶福//杜丽平

页数：339

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

《白酒生产技术》

内容概要

《白酒生产技术(第2版)》主要介绍了白酒酿造微生物基础知识、白酒生产原料、糖化发酵剂、白酒生产机理、大曲酒生产技术、小曲酒生产技术、液态发酵法白酒生产技术、低度白酒生产工艺、新型白酒生产技术、副产物综合利用、白酒风味与品评等内容。《白酒生产技术(第2版)》是一本比较全面、有较高实用价值和参考意义的白酒生产专著，在第一版的基础上进行了删减、修改、补充和更新，充分反映了我国白酒行业技术的发展状况与当前的实际生产技术。

《白酒生产技术(第2版)》适合于从事白酒生产的相关技术人员和生产人员阅读，也可供从事白酒科研及相关大专院校的师生参考。

《白酒生产技术》

书籍目录

第一章 绪论第二章 白酒酿造微生物基础知识第三章 原料第四章 糖化发酵剂第五章 白酒生产机理第六章 大曲酒生产技术第七章 小曲酒生产技术第八章 麸曲白酒生产技术第九章 液态发酵法白酒生产技术第十章 低度白酒生产工艺第十一章 新工艺白酒生产技术第十二章 副产物的综合利用第十三章 白酒风味与品评附录 白酒产品标准参考文献

章节摘录

版权页：插图：3.酸白酒中需要适量的酸，但是如果酸过多会使酒味粗糙，甚至出现酸馊味而影响酒质。发酵卫生条件不好，温度高，发酵时间长，酒醅含淀粉及水分大等因素都会促使生酸菌大量繁殖，从而生成过量的酸。使用新曲也会带入较多的产酸菌。当酒醅中酸过多时，在蒸馏过程中多掐酒尾可以减少入库酒的酸含量。含酸量高的酒尾可用于其他酒的勾兑和调味。4.涩涩是由于某些物质作用舌头的黏膜蛋白质，产生收敛作用，从而有“涩”的感觉。酒中的单宁、过量的酸尤其是乳酸及乳酸乙酯、高级醇、醛类物质及铁、铜等金属离子都会使酒呈涩感。涩味的防治可从以下几个方面入手：降低酒醅中的单宁含量，减少用曲量，蒸酒时要控制装甑速度，缓火蒸馏，分段入库。5.油味微量的油就会使白酒出现不良味道。当用脂肪含量高的原料酿酒，如果保管不当，原料中的脂肪极易变质，而极微量的脂肪臭对酒质的影响是很大的。保证原料质量，不使用霉烂变质的陈粮，提高入库酒度以防止酒尾中的高级脂肪酸进入酒中，这些措施均可减少油味出现。6.糠腥味也是常见的杂味，这主要是辅料质量不好并且用量大造成的。如果辅料本身保存不当还会带人霉味及油哈喇味。保证辅料的新鲜并在使用前清蒸可减少这些杂味。7.臭白酒有时也会出现臭的感觉。臭是嗅觉的反应，和味觉关系很小。就像臭豆腐，闻着很臭，但吃着是香的。提到臭，最有名的要算硫化物。白酒中的硫化物大多来自含硫氨基酸如胱氨酸、半胱氨酸、蛋氨酸等。控制酒醅蛋白质含量有助于减少臭味。新酒中含有的硫化物在贮存后会大大减少。总之，解决异杂味最重要的是做好生产管理。使用劣质原料及生产过程的管理不当是酒质低劣的主要根源。辅料清蒸，降低曲用量，控制发酵温度，缓慢蒸馏，量质摘酒，这些操作要点是解决酒质的基本方法，也是根本方法。勾兑也算一种解决办法。因为正像之前提到的，很多时候异杂味的产生是酒中微量成分不平衡引起的。但是这只能算是补救措施。需要注意的是，靠勾兑解决异杂味切忌“头痛医头，脚痛医脚”。也就是说不能靠“苦了就加糖”这样的简单解决方法。

《白酒生产技术》

编辑推荐

《白酒生产技术(第2版)》主要介绍了白酒酿造微生物基础知识、白酒生产原料、糖化发酵剂、白酒生产机理、大曲酒生产技术、小曲酒生产技术、液态发酵法白酒生产技术、低度白酒生产工艺、新型白酒生产技术、副产物综合利用、白酒风味与品评等内容。本书是一本比较全面、有较高实用价值和参考意义的白酒生产专著，在第一版的基础上进行了删减、修改、补充和更新，充分反映了我国白酒行业技术的发展状况与当前的实际生产技术。

《白酒生产技术》

精彩短评

- 1、书内容很好，值得学习。
- 2、自己本想买来学酿酒的，还是要回老家才行啊！
- 3、主要是发酵方面的内容，要是蒸馏方面的内容再丰富点就太好啦。
- 4、给爸爸买的书，长点知识
- 5、太老的书。弃
- 6、首次体会在这里购书，不错的一次的体验。书籍是正版，价格很不错，服务很周到，快递也给力。活动送的书也很管用符合自己的需求！！下次还来这里购书！！

《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