

《葡萄酒生产350问》

图书基本信息

书名：《葡萄酒生产350问》

13位ISBN编号：9787122039484

10位ISBN编号：712203948X

出版时间：2009-3

出版社：化学工业出版社

页数：337

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

前言

葡萄酒是一种食品，同时也是一种经济、文化、甚至历史的载体，其社会意义尤为重大。在中国，它直接反映了一个产业的兴起，标志和记录了一个国家、民族在振兴之路上，对世界文化以及健康的追求。葡萄酒在当今的中国经济和社会生活中，是一个新生的“老事物”。正是在这样特定的社会和经济背景下，才有了急速升温的中国葡萄酒产业，一个在全球葡萄酒产业发展低迷时仍以两位数的年增长率吸引着国内外及业内外人士瞩目的产业。所有行业的发展都证明：越是高速发展的阶段对科技的需求和依赖也越高！中国的葡萄酒产业发展也不例外。从改革开放之初触动了葡萄酒产业的发展至今，我国的葡萄酒产业走到了急需从量变到质变的飞跃关头。葡萄基地建设的薄弱，葡萄原料品质的不足，葡萄酒个性化不足、工艺趋同以及品质同化现象和葡萄酒检测监控技术的开发滞后等问题，制约着我国葡萄酒产业进一步发展。但应该看到，这些问题都是发展中的问题，其实也反映出我国葡萄酒产业已经发展到一个较高水平。这些问题是产业快速发展与技术研发和储备相对不足之间的矛盾，究其根源，是葡萄酒产业人才的急缺。世界上的葡萄酒生产大国几乎都是技术与人才大国，这才是中国葡萄酒产业发展的源动力，也是中国葡萄酒能够以独特的风格和魅力站在世界葡萄酒舞台上的根本保证。因此，解决当前我国葡萄酒产业问题的根本出路在于踏踏实实、认认真真地开展葡萄、葡萄酒以及工艺设备的深入研究，提高中国葡萄酒的产品质量，同时开发有典型特色的新产品。这就需要尽快培养葡萄酒的专业技术人才，也就是培养既具有扎实的专业理论知识又有丰富实践经验的专业人才；需要组织拥有丰富生产经验、技术和研究实力的专家传、帮、带，提携并培养一大批新人。这是我国葡萄酒行业的迫切需要，也是编写本书的动力和愿望。本书由多名中青年技术专家和学者编写而成，他们来自国内知名的葡萄酒生产企业或者高等院校，均具有多年的葡萄酒生产、科研或教学经历和丰富的实践经验。这为本书的可读性、可应用性、可推广性提供了扎实的基础，也使得本书能够较为全面地介绍和反映国内及国际葡萄酒行业的整体技术水平和实际生产情况以及生产中经常出现的问题和解决的思路与方法。全书针对葡萄酒行业的实际需要，在注重理论与实践相结合的同时，更突出了可操作性。编者旨在从基地建设、葡萄栽培开始，沿着葡萄酒发酵、陈酿、过滤、检验、灌装、仓储等一系列基本生产工艺流程和过程，带领读者完成一个葡萄酒生产周期，使读者能够较为完整、系统地掌握葡萄酒生产的主要技术和关键工艺。本书不仅适用于葡萄酒、果酒行业生产人员和技术人员的培训，也适宜作为中职、高职院校葡萄酒专业教材。另外，对于越来越多的葡萄酒爱好者以及葡萄酒自酿族来说，本书也是一本不错的指导性读物。全书共分八章。第一章由中法合营天津王朝葡萄酒有限公司的张福庆编写；第二章由河北科技师范学院的柴菊华和河北省农林科学院石家庄果树研究所、朗格斯酒庄（秦皇岛）有限公司的崔彦志合作编写；第三章由中法合营天津王朝葡萄酒有限公司的张春娅、王树生合作编写；第四章由北京龙徽酿酒有限公司的梁学军编写；第五章由中法合营天津王朝葡萄酒有限公司的王方、王树生合作编写；第六章由中国农业大学食品科学与营养工程学院的李景明和北京龙徽酿酒有限公司的刘行知合作编写；第七章由中国农业大学食品科学与营养工程学院的李景明、杨丽丽合作编写；第八章由中国农业大学食品科学与营养工程学院的马丽艳、杨丽丽合作编写。此外，中国农业大学葡萄酒工程专业硕士研究生梁方华、张哲、何慧等对本书资料收集与整理、编写亦有贡献，在此一并表示感谢。葡萄酒是一个历史悠久的产业，其基本工艺长期保持稳定。但是，由于近年来相关技术的不断涌现和渗透，以及消费者的期望不断提高，葡萄酒生产也越来越与时俱进，越来越向着古老工艺与高新技术相结合的方向发展。虽然编者立意力争及时、准确地反映出这种“不变”与“百变”，但由于水平有限，书中难免存在一些不足和疏漏之处，敬请广大读者批评指正，以便我们今后修订和完善。编者

《葡萄酒生产350问》

内容概要

《葡萄酒生产350问》以葡萄酒生产周期为主线，以问答的形式主要介绍了生产中涉及的大部分技术问题，内容包括酿酒葡萄的栽培与管理，葡萄酒的发酵、陈酿、过滤与澄清、品评与检验、灌装、储存，以及几种特殊葡萄酒的生产及葡萄酒生产新技术等。《葡萄酒生产350问》作者为国内多家知名葡萄酒生产企业技术专家和高等院校学者，理论和实践经验丰富，能够帮助读者解决生产过程中经常出现的问题，提供解决思路与方法。

书籍目录

第一章 酿酒葡萄的栽培与管理 1. 我国酿酒葡萄种植业的现状和发展前景如何？ 2. 我国酿酒葡萄主要产区有哪些？ 3. 酿酒葡萄品种如何分类？ 4. 为什么我国会出现酿酒葡萄种植中赤霞珠品种单一化现象？ 5. 如何进行酿酒葡萄品种的选择？ 6. 赤霞珠、品丽珠和蛇龙珠品种的栽培特性和技术要点是什么？ 7. 梅鹿辄的栽培特性和技术要点是什么？ 8. 我国主要酿造白葡萄酒的品种栽培特点是什么？ 9. 酿酒葡萄的生命周期由几个阶段组成？ 10. 酿酒葡萄的树龄对葡萄酒品质有何影响？ 11. 酿酒葡萄的年周期生长发育阶段的划分和管理要点是什么？ 12. 影响酿酒葡萄种植的主要气候因素有哪些？ 13. 影响酿酒葡萄种植的主要地势和土壤因素有哪些？ 14. 年份酒就一定好吗？ 15. 我国酿酒葡萄的种植为什么要向西部发展？ 16. 中国有“波尔多”吗？ 17. 如何实现苗木的无病毒化生产？ 18. 葡萄种植为什么要提倡嫁接育苗？ 19. 葡萄塑料营养袋育苗的要点有哪些？ 20. 葡萄园的建立应考虑哪些问题？ 21. 如何进行葡萄园的规划？ 22. 酿酒葡萄的栽培架式有几种？ 23. 我国酿酒葡萄主要整形方式有哪些？ 24. 怎样进行酿酒葡萄的冬季修剪？ 25. 怎样进行酿酒葡萄的夏季修剪？ 26. 葡萄根系是否也需要修剪？ 27. 如何进行葡萄的合理施肥？ 28. 酿酒葡萄对水分的需求是怎样的？ 29. 为什么要推行酿酒葡萄的安全生产？ 30. 我国酿酒葡萄生产中的主要真菌病害有哪些？如何防治？ 31. 我国酿酒葡萄生产中的主要细菌病害有哪些？如何防治？ 32. 我国酿酒葡萄生产中的主要病毒病害有哪些？如何防治？ 33. 如何进行葡萄病害的综合判断？ 34. 如何进行葡萄病虫害的综合防治？ 35. 酿酒葡萄采收期的工作怎样安排？ 36. 我国葡萄栽培中的“埋土防寒”是否影响葡萄酒的质量？ 37. 提高酿酒葡萄品质的要点是什么？ 38. 气候变暖对酿酒葡萄是利还是有害？ 39. 酿酒葡萄与鲜食葡萄在栽培管理方面有何不同？ 40. 有机葡萄酒中的葡萄栽培有什么要求？第二章 葡萄酒发酵生产工艺 41. 什么是葡萄酒？ 42. 葡萄酒怎样分类？ 43. 葡萄酒酿造的原理是什么？ 44. 葡萄酒酒精发酵是怎样一个过程？ 45. 葡萄酒生产工艺包括的主要环节有哪些？……第三章 葡萄酒储存、陈酿与勾兑第四章 葡萄酒的过滤与澄清第五章 葡萄酒的质量、品评与检测分析第六章 葡萄酒的灌装与成品酒仓储管理第七章 几种特殊葡萄酒的生产第八章 葡萄酒生产新技术附录葡萄酒（GB 15037-2006）参考文献

章节摘录

白质胶体在水相中带负电。葡萄酒的胶体性质与普通的溶胶特性相似，但葡萄酒分散相粒子的种类和粒子的大小却更为复杂，葡萄酒胶体分散系是一个高度分散的多相体系。同时酒为酸性体系，pH值在2.8~3.6之间，体系的酸碱度直接影响到胶粒的带电性。蛋白质分子在水中带负电，而在酒中带正电，单宁胶粒在低离子条件下则带负电荷，根据带电胶粒与体系中其他带电离子间的相互作用，胶粒在溶液中通常形成双电荷层结构。葡萄酒中单宁和蛋白质胶粒成层结构。

(2) 胶体溶液的稳定性胶体溶液是热力学不稳定体系，胶体粒子有自动聚结以降低其表面能的趋势。但事实上溶胶可以在相当长的时间内保持稳定，而观察不到明显的变化。溶胶之所以能稳定存在的原因，除了溶剂化作用外，胶粒的带电性也起着决定作用。实践证明，当胶粒带有相同的电荷时，静电斥力的存在阻碍其彼此靠近，因而也阻碍着胶粒的合并与聚结；当带有相反电荷的胶粒相遇时，静电引力的作用使其聚集，电荷中和，胶体沉淀。在葡萄酒中，人为地添加澄清剂，能与酒中的胶体物质相互作用，产生不溶沉淀，再通过换桶、倒罐或过滤处理，可以使酒得以澄清。下胶就是在葡萄酒中加入亲水胶体，使之与酒中的胶体物质如单宁、蛋白质、金属复合物、某些色素以及果胶质等发生絮凝反应，并将这些物质除去，使葡萄酒澄清稳定。为了使胶体絮凝，必须使胶体粒子发生两方面的变化：吸附带相反电荷的粒子；粒子相互吸附增加粒子的质量。

《葡萄酒生产350问》

精彩短评

- 1、该书已经拿到手了，感觉不错，有很多以前弄不懂的问题在书上找到了答案，有帮助！
- 2、知识全面，解答详细，收获颇丰
- 3、很贴近生产实践，初出校园进入酒厂的同学可以买一本作为上岗指南。

《葡萄酒生产350问》

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