

<<葡萄酒工业手册>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒工业手册>>

13位ISBN编号：9787501913077

10位ISBN编号：7501913072

出版时间：1995-05

出版时间：中国轻工业出版社

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：<http://www.tushu007.com>

<<葡萄酒工业手册>>

内容概要

葡萄酒是世界上最古老的酒精性饮料之一，两千多年前就传入我国，并为广大消费者所喜爱。近年来，我国葡萄栽培面积不断扩大，酿酒技术不断提高，葡萄酒的花色品种从原来以甜红酒为主逐渐向适合外销创汇的干酒或半干酒发展。为了适应我国葡萄酒工业发展的需要，中国轻工业出版社组织国内有关院校、科研单位、葡萄酒生产企业的专家，从1988年开始，着手编写《葡萄酒工业手册》一书。

本书共分七篇26章，由无锡轻工大学朱宝镛教授任主编，天津轻工业学院戴仁泽教授、无锡轻工大学赵光鳌教授任副主编，参加编写的专家有：北京酿酒总厂的任可达、聂玉芬，烟台张裕葡萄酒公司的王恭堂、孙鲁宁、杨明，青岛葡萄酒厂的孙方勋、陈玮，中国长城葡萄酒有限公司的赵全迎、田雅丽，华夏葡萄酒有限公司的严升杰，长白山葡萄酒厂的苏美芬，连云港葡萄酒厂的李泽人，山东省酿酒葡萄科学研究所的张茂扬、杨惠萍，天津轻工业学院的娄玉谦，以及崔金枝等，由轻工总会食品与发酵工业科学研究所郭其昌高级工程师、烟台张裕葡萄酒公司的陈朴宪高级工程师任主审。

在本书的编辑出版过程中，得到了无锡轻工大学发酵工程系、烟台张裕葡萄酒公司、中国长城葡萄酒有限公司、连云港葡萄酒厂、青岛葡萄酒厂、长白山葡萄酒厂、华夏葡萄酒有限公司等单位的支持和资助，同时也得到了中国轻工总会食品司有关领导和葡萄酒行业许多专家的关心和支持，在此深表谢意。

<<葡萄酒工业手册>>

书籍目录

- 第一篇 葡萄
 - 第一章 葡萄的种和品种
 - 第一节 葡萄的主要种
 - 第二节 葡萄的主要品种
 - 第二章 葡萄的生物学特性
 - 第一节 葡萄植株的器官形态及其生长发育特性
 - 第二节 葡萄植株的年周期变化
 - 第三节 葡萄的生长发育与外界环境条件
 - 第三章 葡萄的成分与采收
 - 第一节 葡萄的成分
 - 第二节 葡萄的采收
- 第二篇 参与葡萄酒酿造的有益微生物
 - 第一章 葡萄酒酵母
 - 第一节 葡萄酒酵母的种类及其一般性质
 - 第二节 葡萄酒酵母的来源及其生态变化
 - 第三节 优良葡萄酒酵母的筛选和改良
 - 第四节 葡萄酒酵母的扩大培养
 - 第五节 葡萄酒酵母的发酵
 - 第六节 酵母对苹果酸的分解
 - 第二章 其他有益微生物
 - 第一节 苹果酸 - 乳酸发酵细菌
 - 第二节 灰葡萄孢
- 第三篇 葡萄酒生产工艺
 - 第一章 发酵前的准备工作
 - 第一节 原材料和工具的准备
 - 第二节 加工场地的卫生
 - 第三节 葡萄的破碎与除梗
 - 第四节 葡萄汁的改良
 - 第二章 二氧化硫在葡萄汁和葡萄酒中的应用
 - 第一节 二氧化硫的作用
 - 第二节 二氧化硫在葡萄酒(汁)中的变化
 - 第三节 二氧化硫的实际应用
 - 第三章 红葡萄酒酿造
 - 第一节 红葡萄酒的发酵方式
 - 第二节 红葡萄酒的传统发酵法
 - 第三节 旋转罐法生产红葡萄酒
 - 第四节 二氧化碳浸渍法生产红葡萄酒
 - 第五节 热浸提法生产红葡萄酒
 - 第六节 连续发酵法生产红葡萄酒
 - 第四章 白葡萄酒酿造
 - 第一节 白葡萄酒的酿造方法
 - 第二节 果汁分离
 - 第三节 白葡萄汁的澄清
 - 第四节 白葡萄酒的发酵
 - 第五节 白葡萄酒的防氧

<<葡萄酒工业手册>>

- 第五章 桃红葡萄酒酿造
 - 第一节 桃红葡萄酒的特征
 - 第二节 桃红葡萄酒酿造
- 第六章 山葡萄酒酿造
 - 第一节 山葡萄酵母的驯养
 - 第二节 山葡萄酒发酵
 - 第三节 山葡萄原酒的调配和贮存
- 第七章 葡萄酒的贮存及管理
 - 第一节 贮酒室和贮酒容器
 - 第二节 贮存过程的管理
- 第八章 葡萄酒的调配
 - 第一节 主要原料及辅助材料
 - 第二节 葡萄酒调配的依据及工艺计算
- 第九章 葡萄酒的澄清与过滤
 - 第一节 葡萄酒的澄清
 - 第二节 葡萄酒的冷热处理
 - 第三节 离子交换法处理
 - 第四节 葡萄酒的过滤
- 第十章 国外主要特种葡萄酒简介
- 第四篇 葡萄酒的稳定性及病害
 - 第一章 葡萄酒的稳定性
 - 第一节 酒石酸盐的稳定性
 - 第二节 蛋白质的稳定性
 - 第三节 颜色的稳定性
 - 第二章 葡萄酒的病害及其防治
 - 第一节 葡萄酒的非生物病害
 - 第二节 葡萄酒的生物病害
 - 第三节 葡萄酒病害的鉴别
- 第五篇 葡萄酒的再加工
 - 第一章 加香葡萄酒生产
 - 第一节 加香原料
 - 第二节 植物性药材的制备
 - 第三节 加香葡萄酒的生产工艺
 - 第二章 起泡葡萄酒和葡萄汽酒的生产
 - 第一节 起泡葡萄酒酒基要求
 - 第二节 瓶式发酵起泡葡萄酒
 - 第三节 罐式发酵起泡酒
 - 第四节 加气式起泡葡萄酒
 - 第五节 葡萄汽酒
- 第三章 白兰地生产
 - 第一节 酿造白兰地的葡萄品种
 - 第二节 酿造白兰地的工艺流程及白兰地原酒的酿造
 - 第三节 白兰地蒸馏的理论基础
 - 第四节 白兰地的蒸馏设备和蒸馏方法
 - 第五节 白兰地的贮存
 - 第六节 白兰地的勾兑和调配
 - 第七节 白兰地的加工与白兰地的成分

<<葡萄酒工业手册>>

第六篇 葡萄酒的封装

第一章 葡萄酒的封装材料

第一节 封装材料的分类

第二节 封装材料的具体要求

第二章 葡萄酒封装工艺

第一节 洗瓶

第二节 灌装

第三节 打塞封盖

第四节 验酒、杀菌、贴标

第五节 卷纸

第六节 装箱、封箱

第三章 葡萄酒封装设备

第一节 洗瓶设备

第二节 验瓶设备

第三节 空瓶灭菌机

第四节 灌酒机

第五节 打塞、压盖设备

第六节 瓶子烘干机

第七节 贴标机

第八节 装箱、封箱设备

第七篇 葡萄酒的成分及分析

第一章 葡萄酒的成分

第一节 葡萄酒的成分

第二节 葡萄酒成分分析实例

第二章 葡萄酒的感官分析

第一节 葡萄酒感官分析的意义

第二节 葡萄酒感官分析的原理

第三节 葡萄酒感官分析的方法

第四节 葡萄酒感官分析内容及术语

第五节 葡萄酒品评标准和记分表

第三章 葡萄酒主要成分分析

第一节 葡萄酒通用试验方法

第二节 其他成分分析

附录 葡萄酒副产物综合利用

一、酒石酸盐类的制取

二、葡萄子油制取

三、单宁、色素的提取

四、活性碳的生产

五、饲料生产

六、康酿克油生产

七、葡萄皮渣、酒脚酒精生产

八、葡萄醋

附录 有关资料

一、葡萄酒国家标准

二、葡萄酒、果酒通用试验方法

三、白兰地国家标准

四、发酵酒、蒸馏酒及配制酒卫生标准

<<葡萄酒工业手册>>

五、葡萄汁的相对密度与糖含量、酿成酒后的酒精含量的关系（20℃）

六、我国主要葡萄酒工业科研机构、学校及专业杂志一览表

七、世界主要葡萄酒工业科研机构、学校及专业杂志一览表

八、我国名优葡萄酒一览表

主要参考文献

<<葡萄酒工业手册>>

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:<http://www.tushu007.com>