第一图书网, tushu007.com

<<低度白酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<低度白酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787501919215

10位ISBN编号：7501919216

出版时间：1996-7-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：沈怡方,李大和

页数：399

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《低度白酒生产技术》阐述了各类香型高度白酒的生产工艺，提高低度白酒酒基质量的新技术，固态法蒸馏，白酒的香气成分，白酒中的异杂味及解决措施，稀释降度用水，除浊方法，贮存老熟以及勾兑调味等低度白酒的生产工艺。
既概括了近年来国内外有关的最新研究及生产成果，又包含了作者数十年酿酒实践的丰富经验。
具有较强的科学性和实用性。
对于提高低度白酒的质量，解决低度白酒生产中的技术难点是一本有用的参考书。
《低度白酒生产技术》可供从事白酒科研、教学、生产的技术人员使用参考，也可用作专业进修班的培训教材。

<<低度白酒生产技术>>

书籍目录

第一章 概述第二章 固态法发酵基酒的生产工艺简介第一节 清香型大曲酒第二节 酱香型大曲酒第三节 浓香型大曲酒第四节 米香型小曲酒第五节 凤型大曲酒第六节 其他香型白酒一、药香型曲酒二、兼香型大曲酒三、豉香型小曲酒四、特型大曲酒五、芝麻香型曲酒第七节 麸曲法优质白酒的生产工艺一、清香型二、浓香型三、酱香型第三章 提高低度白酒酒基质量的新技术第一节 提高浓香型曲酒质量的新技术一、浓香型白酒“ 原窖分层酿制工艺 ”二、浓香型白酒酿造过程中己酸乙酯生成的条件三、博采众长，灵活运用，不断创新四、强化产酯，缩短周期，提高酒质五、采用黄浆水酯化法提高酒质六、大曲酒夏季降质掉排的防治七、不加粮异常母糟的再利用八、利用现代生物技术增己降乳九、搞好人工培窖和窖池退化的防治是提高浓香型曲酒质量的重要基础“ 第二节 提高酱香型曲酒质量的技术关键一、酱香型白酒的风格与工艺及发酵条件二、“ 四高一长 ”是提高酱香型曲酒质量的关键环节第三节 提高清香型酒质量的技术关键一、适温制曲，细致操作，严格管理，确保曲药质量二、严格工艺、低温发酵是提高清香型曲酒质量的关键三、增乙降乳，提高基础酒质量四、．清香型调味酒的生产第四节 提高其他香型白酒质量的技术一、董酒的独特工艺、香型和风格二、关于兼香型白酒的认识三、提高凤型酒质量的工艺技术第四章 液态发酵法生产低度白酒第一节 提高液态发酵法白酒质量的生产技术一、工艺流程……第五章 白酒的甑桶蒸馏第六章 白酒的香气成分第七章 白酒中的异杂味及解决措施第八章 稀释降度用水第九章 低度白酒的除浊澄清第十章 白酒的贮存老熟第十一章 低度白酒的勾兑和调味附录主要参考资料

第一图书网, tushu007.com

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