

<<白酒生产指南>>

图书基本信息

书名：<<白酒生产指南>>

13位ISBN编号：9787501926848

10位ISBN编号：7501926840

出版时间：2000-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：周恒刚

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>

## <<白酒生产指南>>

### 内容概要

全书共十九章，全面地介绍了各类白酒的生产工艺，内容包括白酒工业的原料和糖化发酵剂、发酵、蒸馏、贮存、除浊、勾调工艺，以及白酒的品评与化验，最后还精录了与白酒生产有关的古籍中的技术要点，并作了注释。

本书理论联系实际，实用性强，适于白酒厂技术人员及工人阅读，也可供有关的科研单位的科研人员及院校师生参考。

## <<白酒生产指南>>

### 书籍目录

- 第一章 麸曲
  - 第一节 河内白曲
  - 第二节 麸曲制作工艺
  - 第三节 河内白曲测定
- 第二章 酒母
  - 第一节 大缸酒母
  - 第二节 产酯酵母
  - 第三节 活性干酵母
- 第三章 曲料与制曲要点说明
  - 第一节 制曲配料
  - 第二节 制曲的水分与温度
  - 第三节 制曲要点说明
  - 第四节 酸性蛋白酶
- 第四章 大曲制作工艺
  - 第一节 清香型大曲
  - 第二节 浓香型大曲
  - 第三节 酱香型大曲
  - 第四节 架式大曲与微机监控制曲工艺
  - 第五节 大曲贮存
- 第五章 己酸菌与甲烷菌
  - 第一节 己酸菌
  - 第二节 甲烷菌
  - 第三节 己酸菌与甲烷菌的共栖关系
- 第六章 窖泥培养
  - 第一节 菌种培养与保藏
  - 第二节 泥在窖泥中的作用
  - 第三节 窖泥培养
  - 第四节 窖泥老化与防治
- 第七章 酿酒原料
  - 第一节 高粱及其他粮谷原料
  - 第二节 薯类原料
  - 第三节 生产用水及填充料
- 第八章 制酒要点说明
  - 第一节 白酒生产工艺程序说明
  - 第二节 要点说明
  - 第三节 入窖后酒醅中微生物及酶的消长
  - 第四节 乳酸菌
- 第九章 清香型白酒生产工艺
  - 第一节 清香型白酒生产工艺
  - 第二节 清香型白酒工艺补充说明
- 第十章 酱香型白酒生产工艺
  - 第一节 酱香型白酒生产工艺
  - 第二节 酱香型白酒工艺要点说明
- 第十一章 浓香型白酒生产工艺
  - 第一节 浓香型白酒生产工艺概述

## <<白酒生产指南>>

- 第二节 剑南春生产工艺
- 第三节 北方浓香型白酒与川酒工艺的差异
- 第十二章 甑桶蒸馏
  - 第一节 甑桶蒸馏概述
  - 第二节 甑桶蒸馏温度及各成分变化与回收率
  - 第三节 甑桶蒸馏操作
  - 第四节 甲醇的生成及其蒸馏的变化
  - 第五节 串香蒸馏
- 第十三章 小曲
  - 第一节 小曲要点说明
  - 第二节 传统小曲工艺
  - 第三节 根霉曲
  - 第四节 固 液 固根霉曲
- 第十四章 小曲制酒工艺
  - 第一节 四川小曲制酒工艺
  - 第二节 米香型小曲酒生产工艺
  - 第三节 豉香型小曲酒生产工艺
- 第十五章 白酒品评
  - 第一节 白酒品评概述
  - 第二节 嗅觉与味觉
  - 第三节 白酒的香味
  - 第四节 白酒的杂味
  - 第五节 分析与品评
- 第十六章 白酒贮存的变化
  - 第一节 贮存容器与酒质变化
  - 第二节 白酒贮存的变化
- 第十七章 白酒浑浊与处理
  - 第一节 白酒浑浊
  - 第二节 蒸馏处理
  - 第三节 吸附处理
  - 第四节 除浊与香味成分保有率
- 第十八章 勾兑
  - 第一节 勾兑说明
  - 第二节 浓香型沪酒调味法
  - 第三节 计算机勾兑工艺
- 第十九章 制酒古典今译
  - 第一节 制曲
  - 第二节 酒母、调酸
  - 第三节 杀菌、蒸馏

<<白酒生产指南>>

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>