

<<橡木桶>>

图书基本信息

书名：<<橡木桶>>

13位ISBN编号：9787501971374

10位ISBN编号：7501971374

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李记明

页数：159

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>

## &lt;&lt;橡木桶&gt;&gt;

## 内容概要

人们最早是采用动物(山羊、猪、牛等)的皮来盛放或运输液体,后来出现了泥罐。

大约到5世纪末,在意大利出现用木桶盛酒。

然后,木桶迅速取代泥罐,用来运输和储存葡萄酒和酒精。

17世纪以前,波尔多、北欧各国和英国是主要的商贸市场。

葡萄酒发酵结束后,带酒泥装入新木桶中,通过海路运输,木桶不再回收。

因此,这些地区就不断制作新木桶。

后来,便出现了用225L、228L、300L、350L、500L、5000L、20t等不同容量的木桶来运输、贮藏或发酵酒。

过去,栗树、刺槐等许多树种都可用来制作木桶。

由于橡树的韧性强,防水性好,易于劈开,具有良好的弯曲性及适宜的透氧性,现在,就只使用橡树制作的木桶来陈酿葡萄酒和白兰地。

进入20世纪,随着运输工具的发展,出现了用塑料、不锈钢等制成的酒罐来运酒,木桶运酒越来越少。

20世纪80年代初期,只有高档酒厂才使用橡木桶。

此时,人们追求葡萄酒的新鲜和卫生,木桶成本高、卫生管理和维修保养难等缺点被放大。

近20年来,橡木桶酿造葡萄酒的优点再次受到人们的重视。

橡木桶能显著改善葡萄酒的质量,已经成为优质葡萄酒陈酿所必需的容器。

而白兰地的陈酿则必须在橡木桶中进行。

白兰地的酒龄,是以在橡木桶中的贮藏时间来计算的。

可以说,没有橡木桶,就不会有白兰地,也就无法谈白兰地的质量。

地球上最好的葡萄酒和白兰地均来源于优质原酒与高贵橡木桶的最佳结合。

这种伙伴关系使得优质葡萄酒与白兰地达到最佳成熟度,获得优雅的风味和复杂性。

这些特性则取决于橡木树种、橡木来源、风干、烘烤方式、橡木与酒的搭配、贮存时间等。

试想想,如果没有橡木桶,葡萄酒和白兰地会是什么样?没有橡木及其对酒成熟过程典型的贡献,没有单宁、内酯,没有酒体中吸收的精巧香气,葡萄酒将是一种没有骨架的液体,一幅没有色彩的图画,一没有添加佐料的汤汁。

所以说,橡木桶是葡萄酒的家园,是酝酿与成熟葡萄酒的摇篮。

葡萄酒,一种特别的情感资源,一种文明的助剂,现在比过去更富艺术。

特定品种、特定地域、特定年份的气候变化给葡萄酒带来了独特的风格,需要适宜的橡木桶来发育和成熟,来表现其潜在质量。

## 作者简介

李记明，男，汉族，生于1966年，陕西丹凤人。

博士，研究员，国际评酒员。

1991—1999年在西北农林科技大学葡萄酒学院任教，主要从事葡萄与葡萄酒的教学科研工作。

1999年3月至今在烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司工作，任技术中心主任、总工程师，负责技术、质量及葡萄基地管理工作。

先后获得省、部、市级科技成果奖励20余项，授权发明专利5项，发表论文80余篇，出版专著2部。

工作以来，先后被授予“烟台市首批有突出贡献的中青年专家”、“山东省优秀青年知识分子”、“山东省首届十大杰出工程师”、“中国酿酒大师”等荣誉称号。

兼任：中国园艺学会葡萄与葡萄酒分会副会长、中国食品工业协会葡萄酒专家委员会副主任、中国酿酒工业协会葡萄酒分会技术委员会专家、江南大学发酵工程博士生导师、烟台大学农产品贮藏加工硕士生导师等。

## &lt;&lt;橡木桶&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 橡树资源 第一节 橡树 第二节 橡树种类 第三节 世界橡树资源 第四节 欧洲橡木  
第五节 法国橡木 第六节 东欧橡木 第七节 美国橡木 第八节 中国橡木第二章 橡木与橡  
木桶 第一节 橡木的结构 第二节 橡木的成分 第三节 橡木的纹理 第四节 橡木桶的历史  
第五节 橡木桶的类型 第六节 立式大罐 第七节 卧式木桶第三章 橡木桶制作 第一节 原木  
选择 第二节 木板切割 第三节 风干与干燥 第四节 短截与组装 第五节 紧固与烘烤 第  
六节 安装桶底 第七节 橡木桶成型 第八节 橡木桶的更新与发展第四章 橡木桶与红葡萄酒陈  
酿 第一节 红葡萄酒酿造工艺 第二节 橡木桶陈酿的作用 第三节 氧化-还原反应 第四节  
木桶化合物的提取 第五节 橡木来源对红葡萄酒的影响 第六节 风干条件对红葡萄酒的影响 第  
七节 木桶烘烤对红葡萄酒质量的影响 第八节 葡萄酒与橡木桶的搭配 第九节 橡木香气第五章  
橡木桶与干白葡萄酒酿造 第一节 干白葡萄酒酿造工艺 第二节 酒精发酵 第三节 苹果酸-乳  
酸发酵 第四节 橡木桶发酵与陈酿 第五节 酵母成分及作用 第六节 酒泥与氧化还原 第七节  
橡木挥发物的转化 第八节 挥发性硫化物的转化 第九节 干白葡萄酒的大容器陈酿第六章 橡  
木桶与白兰地陈酿 第一节 白兰地的种类 第二节 白兰地酿造工艺 第三节 白兰地的成分 第  
四节 白兰地的成熟与陈酿 第五节 白兰地陈酿过程中成分的变化 第六节 白兰地的感官特征  
第七节 白兰地的勾兑与调配第七章 橡木桶的选购第八章 橡木桶的使用第九章 酒窖与橡木桶的  
维护第十章 橡木制品与微氧技术应用参考文献

## &lt;&lt;橡木桶&gt;&gt;

## 章节摘录

橡树主要来源于北半球，即欧洲的法国、英国、葡萄牙、西班牙、匈牙利、俄罗斯以及美国和中国。

其中，法国和美国是主要的橡树产地，二者的橡树在品种与性质上有所不同。

橡树是北半球温带最常见的硬木，由于橡树的结构特性，具坚硬、易弯曲和防水的特点，数个世纪来，橡树已经成为制作木桶的首选。

它长而直的纹理易于操作，柔韧性好，形状容易恢复，制成的容器适于贮藏液体，能提高红葡萄酒的澄清度与稳定性，增加白葡萄酒的复杂性。

它能较好地与葡萄酒的成分融合，能够赋予葡萄酒消费者喜欢的风味和质量。

因为橡木与葡萄酒之间的独特作用，橡树已经成为葡萄酒陈酿容器的重要选择材料。

在世界范围内分布的大多数橡树是灌木，因此，只有很少一部分用于制桶业。

橡树中仅有几种适合制作贮藏葡萄酒、白兰地等用的木桶。

广义上讲，橡树可以分成两类：红橡和白橡。

红橡，木材上有红色斑点，而白橡，木板的颜色为白色；红橡多孔，不能制作贮水容器，白橡具有特别好的天然木质结构，有令人愉快的香气及适宜的可提取物，是制作贮酒容器的最好材料。

对于贮藏葡萄酒而言，最重要的是三类白橡：一种是美洲橡，两种是欧洲橡。

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>