

<<农家小曲酒酿造实用技术>>

图书基本信息

书名：<<农家小曲酒酿造实用技术>>

13位ISBN编号：9787508222608

10位ISBN编号：7508222601

出版时间：2003-01-01

出版时间：总后勤部金盾出版社

作者：谢邦祥

页数：177

字数：128000

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>

<<农家小曲酒酿造实用技术>>

前言

小曲酒是中国蒸馏酒的主要酒种之一。

全国有十三个省、市、自治区生产，大小厂家约2万家，年总产量100万吨左右。

以四川的小曲酒为例，20世纪60年代占全省白酒总产量的80%，1980年占68.6%，至1993年达到29万吨，占四川白酒总产量的1/3。

江津白酒、永川高粱酒、富顺高粱酒等在全国各地均有销售，深受消费者喜爱。

广西桂林三花酒、金州湘山酒、广东长乐烧、鼓味玉冰烧、湖南浏阳河小曲酒等先后被评为国家优质酒。

采用小曲和大曲混合发酵工艺的董酒被评为国家名酒。

改革开放后，在市场经济的大潮中崛起的湖南酒鬼酒、酒魂酒、酒神酒都深受商家欢迎和消费者青睐。

小曲酒酿造的特点是：生产设备简单，使用整粒原料，用曲量少，发酵期短，出酒率高，成本低廉。

酒质醇和，清香纯正，入口微甜，落口干爽，饮后不上头，深得消费者的厚爱。

酒糟饲养牲畜，猪多肥多，发展农业生产，良性循环，环境无噪音、无污染。

同时也是地方财政的支柱。

因此，小曲酒作为我国民族的传统饮品，在党的改革开放、联产承包责任制的保证下，在粮食丰产，五谷丰登的大形势下，如雨后春笋般遍布西南地区广大的城市和乡村。

<<农家小曲酒酿造实用技术>>

内容概要

本书是一本介绍我国传统农家作坊小曲酒生产技术的小册子。

书中简要概述了小曲酒酿造的基础知识，重点对小曲制曲、酿酒生产实用技术中常见问题及解决措施、产品质量控制等进行了详细介绍。

适用性强，通俗易懂。

根据有关企业和读者的要求，书中编写了小曲酒的尝评、勾兑和有关新工艺、新技术。

本书可供从事小曲白酒生产的科研人员、生产工人学习参考，对千家万户农家小曲酒厂的生产操作具有较好的指导作用。

<<农家小曲酒酿造实用技术>>

书籍目录

第一章 小曲酒酿造的基础知识 一、小曲酒的概念及理化性质 二、小曲酒酿造的生化知识 三、小曲酒酿造的微生物知识 四、酿造小曲酒的原辅料与水 第二章 小曲的生产技术 一、小曲的生产和发展简况 二、传统小曲生产技术 三、纯种根霉曲生产技术 第三章 小曲酒的酿造工艺 一、小曲酒的工艺流程 二、小曲酒的工艺操作要点 第四章 小曲酒的实用酿造技术 一、糯高粱小曲酒酿造操作法 二、粳高粱小曲酒酿造操作法 三、玉米小曲酒酿造操作法 四、小麦小曲酒酿造操作法 五、稻谷小曲酒酿造操作法 六、鲜苔小曲酒酿造操作法 七、广西桂林三花酒酿造操作法 八、广东玉冰烧酒酿造操作法 九、小曲酒生产新技术 第五章 小曲酒的尝评与勾兑 一、小曲酒的风味特征 二、小曲酒的尝评技术 三、小曲酒的勾兑 第六章 小曲酒生产的技术管理 一、小曲酒生产的技术关键 二、小曲酒生产中降低粮损、节约能源的措施 三、小曲酒生产中异常现象的防治 四、小曲酒中邪杂味的防治 五、小曲酒中有害物质的防治 第七章 小曲酒的生产计算 一、粮食淀粉产酒率理论计算 二、淀粉出酒率计算 三、粮食淀粉利用率计算 四、原料出酒率计算 五、淀粉无形损失计算 六、出甑熟粮水分、熟粮称重计算 七、配糟的重量与容积换算 八、混合醅的酸度计算 九、发酵生酸的计算 十、发酵升温系数的计算 附录 附录一 小曲酒习用术语解释 附录二 小曲酒的国家标准及行业标准 附录三 糯高粱装桶条件查对表 主要参考资料

<<农家小曲酒酿造实用技术>>

章节摘录

插图：小曲酒的主要成分是乙醇和水，占总量的98%左右，其余约2%为微量成分。

小曲酒的风格主要取决于微量成分的组成。

尝评就是利用人的感官，即眼、鼻、口来评判酒质优劣的方法，快速而准确，是国内外评定酒质的主要手段。

眼观色，鼻闻香，口尝味，通过对酒中微量成分的判别，及时掌握生产中的操作状况，确保产品质量的稳定具有非常重要的意义。

针对绝大多数农家小曲酒厂都没有化验检测手段，掌握一定的尝评知识很有必要。

勾兑是把相同等级而具有不同口味、不同时期或相同时期的酒，按照一定的量比掺兑在一起，以保持质量稳定，形成一个符合标准的成品酒或半成品酒。

勾兑在新型白酒的开发上应用较广泛。

一、小曲酒的风味特征正确掌握小曲酒的尝评与勾兑知识，首先必须了解小曲酒的风味特征，各种微量成分的形成与各种微量成分与酒质的关系，以及其他呈味物质对酒质的影响。

农家小曲酒的风味特征是五色、透明，无悬浮物，无沉淀，具有以乙酸乙酯为主体的协调复合香气，清香纯正，入口微甜，香味悠长，落口干爽，微有苦味。

小曲酒入口刺激感较其他酒类要强，味觉特点突出爽口，落口微带苦味，口味自始至终都体现了干爽的感觉，无其他异杂味。

<<农家小曲酒酿造实用技术>>

编辑推荐

《农家小曲酒酿造实用技术》由金盾出版社出版。

<<农家小曲酒酿造实用技术>>

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>