

<<中国酒后期处理技术>>

图书基本信息

书名：<<中国酒后期处理技术>>

13位ISBN编号：9787536456327

10位ISBN编号：7536456328

出版时间：2004-12

出版时间：四川科学技术出版社

作者：沈祖志

页数：103

字数：100000

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>

## <<中国酒后期处理技术>>

### 内容概要

酒后期处理很重要。

所谓酒的后期处理，就是酒生产出来以后所进行的相关的后期处理工艺，是生产中的一个重要环节，如酒中产生的浑浊、沉淀、固形物超标、杂醇油超标、异杂味、酒精脱臭、甲醇超标等，这些都直接影响着酒的质量。

它直接关系到一个企业和产品的发展和命运，这一点不是每个人都认识得到的。

酒的质量屡屡出现问题，不仅影响企业和产品的信誉，而且造成了严重的经济损失。

产品缺乏市场竞争力，导致产品滞销，甚至引起企业倒闭。

所以不论酒厂的规模大与小，其酒的后期处理都是一个非常重要的问题。

特别是我国加入WTO后，酒类行业的竞争越来越激烈。

如何把我国酒的质量进一步提高，并打入国际市场，成为酒生产中的重大问题，重视酒的后期处理研究，正确认识酒生产中出现问题的原因以及提出正确解决的方法，对于提高酒的质量，降低成本至关重要。

本书针对酒生产中出现的問題和解决方法进行了全面、系统的研究，仅供读者参考。

<<中国酒后期处理技术>>

作者简介

沈祖志，四川大竹县人，高级工程师，生于1935年1月，1958年毕业于军委（今）防化工程指挥学院。一生从事科研工作，五次参加核试验，是我国有影响的核化学专家。他研制的我国第一代“核爆炸自动观测仪”填补了国内空白，达到国际先进水平，是我国防化兵最先进的装备之一，荣获

## &lt;&lt;中国酒后期处理技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 酒的主要成分分析与测试 第一节 酸、醇、酯、醛的形成原因 第二节 气相色谱仪的主要结构和流程第二章 酒出现浑浊的原因及处理方法 第一节 白酒浑浊的原因 第二节 酒浑浊的处理方法 第三节 保健酒、黄酒、果酒、米酒浑浊的原因 第四节 保健酒、黄酒、果酒、米酒浑浊的处理方法第三章 酒产生沉淀的原因及处理方法 第一节 酒产生沉淀的原因 第二节 酒产生沉淀的处理方法第四章 固形物超标的原因及处理方法 第一节 固形物超标的原因 第二节 固形物超标的处理方法第五章 纯净酒的生产技术及设备第六章 酒异杂味产生的原因及处理方法 第一节 酒异杂味产生的原因 第二节 白酒中异杂味的处理方法第七章 甲醇、杂醇油产生的原因及处理方法 第一节 甲醇、杂醇油的性质及产生原因 第二节 甲醇、杂醇油的处理方法第八章 酒的催熟陈化 第一节 酒的陈化机理 第二节 酒的自然陈化 第三节 人工催熟陈化方法第九章 酒中各种颜色产生的原因及处理方法 第一节 酒中各种颜色产生的原因 第二节 酒中各种颜色的处理方法第十章 酒用水的处理 第一节 水源种类及其特征 第二节 酿造酒用水 第三节 加浆降度用水 第四节 水的测定 第五节 水的净化第十一章 勾兑与调味 第一节 色兑前的准备工作 第二节 酒的勾兑 第三节 酒的配制 第四节 调味 第五节 低度酒的稳定问题 第六节 利用黄水生产调酒液的方法 第七节 调味和配制中的注意事项附一 四川科华新技术研究院产品目录附二 四川科华新技术研究院简介

<<中国酒后期处理技术>>

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>