

图书基本信息

书名：<<世界蒸馏酒的风味 香味来源与开发>>

13位ISBN编号：9787805840437

10位ISBN编号：7805840431

出版时间：1990

出版时间：贵州科技出版社

作者：Piggott,J.R.

译者：郑学翔

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>

内容概要

蒸馏酒香味的研究工作，近年来已有很大进展。

然而，在一些主要问题上尚有分歧和争论。

我们在整理这些研究成果时，发现在很多领域都有很大的差异，不但有工艺技术上的差异，而且也有地理区域的差异。

本书运用多种学科的最新知识，对蒸馏酒的香味研究情况作了综述和评论，是有关大专院校师生、科研工作者和酿酒行业的管理生产人员不可多得的参考书。

本书的主要内容有：麦芽及其它谷物的香味；水果香味及其与蒸馏酒香味的关联系；酵母菌的新陈代谢与饮料酒的香味；葡萄汁发酵产生的香味；谷物发酵产生的香味；饮料酒中的挥发性化合物和不挥发化合物；分批蒸馏；连续蒸馏；选择和添加调味剂；兰姆酒香味；兰姆酒、白兰地和威士忌酒中的香味化合物；熟成期间的成分反应；熟成期间橡木成分的反应以及酒的勾兑等。

并涉及到与生物工作有关的其它领域。

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>