

《果酒工艺学/中等职业学校教材》

图书基本信息

书名：《果酒工艺学/中等职业学校教材》

13位ISBN编号：9787501922932

10位ISBN编号：7501922934

出版时间：1999-03

出版社：中国轻工业出版社

作者：

页数：285

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

书籍目录

第一章 概论

- 第一节 葡萄酒的生产历史与发展
- 第二节 葡萄酒在国民经济中的地位与价值
- 第三节 葡萄酒的特点和分类

第二章 葡萄栽培和葡萄酒酿造的主要品种

- 第一节 葡萄的栽培
- 第二节 葡萄的构造及其组成成分
- 第三节 我国酿酒用葡萄的主要品种

第三章 葡萄汁的制备

- 第一节 葡萄酒酿制前的准备工作
- 第二节 葡萄的采收与运输
- 第三节 葡萄的分选、破碎与除梗
- 第四节 果汁分离
- 第五节 压榨

第六节 葡萄汁成分的改良

第四章 SO₂在葡萄酒中的应用

- 第一节 SO₂在葡萄汁和葡萄酒中的作用
- 第二节 SO₂在葡萄汁和葡萄酒中的变化
- 第三节 SO₂的来源
- 第四节 SO₂在葡萄汁或葡萄酒中的用量、用法及含量测定

第五章 葡萄酒酿造

- 第一节 葡萄酒酵母
- 第二节 发酵机理
- 第三节 影响酵母菌繁殖和发酵的因素
- 第四节 干白葡萄酒的生产
- 第五节 干红葡萄酒的生产
- 第六节 浓甜葡萄酒的生产

第六章 葡萄酒在贮藏过程中的管理及稳定性的处理

- 第一节 贮藏目的
- 第二节 换桶和添桶
- 第三节 酒的净化和澄清
- 第四节 葡萄酒的冷热处理
- 第五节 离子交换法处理葡萄酒

第七章 葡萄酒的包装

- 第一节 包装材料的选用
- 第二节 包装工艺过程及设备

第八章 葡萄酒的病害及防治措施

- 第一节 非生物性病害
- 第二节 生物性病害

第九章 副产物的综合利用

- 第一节 葡萄酒糟和酵母酒脚的利用
- 第二节 酒石酸盐提取和利用
- 第三节 果梗及果核的利用

第十章 葡萄酒再加工

- 第一节 香槟酒
- 第二节 白兰地
- 第三节 味美思和滋补酒

第十一章 葡萄酒的成分和葡萄酒的感官检验及理化指标

第一节 葡萄酒的成分及营养

第二节 葡萄酒的感官检验

第三节 葡萄酒的理化指标

第十二章 其他果酒生产工艺

第一节 概述

第二节 猕猴桃酒

第三节 苹果酒

第四节 山楂酒

第五节 梨酒

第六节 枣子酒

第七节 橘子酒

第八节 几种果酒的评选标准

主要参考文献

《果酒工艺学/中等职业学校教材》

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:www.tushu111.com