

<<果酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<果酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787030261014

10位ISBN编号：7030261011

出版时间：2010-1

出版时间：杨天英、赵金海 科学出版社 (2010-01出版)

作者：杨天英，赵金海 编

页数：222

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>

<<果酒生产技术>>

前言

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据食品行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或 / 和工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术 / 技能和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品类专业教材系列，以满足各院校食品类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

葡萄酒是世界第二大酒种，深受人们的喜爱。

随着我国经济发展，人民生活水平逐步提高，我国的葡萄酒需求量在快速增长。

因此，葡萄酒生产随之进入了一个全新的发展时期，从事葡萄酒生产的企业和人员也在迅速增加。

目前，在我国葡萄酒国家标准与国际葡萄酒组织（OIV）标准逐步接轨的情况下，国内葡萄酒行业面临重新洗牌的局面。

为培养高素质、高技能的一线技术人才，适应世界大市场的需要，我们精心选材，认真编写了这本《果酒生产技术》教材，供高职高专院校食品类、生物技术类专业学生及相关专业学生学习参考。

本书紧紧围绕高等职业教育培养目标，注重理论与实践相结合，将酿酒理论知识与职业技能培养融为一体，以工作过程为主线，以生产操作和技术管理要求为基础，设计课程内容；突出果酒生产操作和技术管理的技能，着重培养学生分析和解决生产中技术问题的能力，充分体现高职教育的特点，具有一定的实用性和科学性。

本书主要以葡萄酒为例介绍果酒生产技术，注重反映果酒生产的新工艺、新技术、新方法、新设备，内容通俗易懂、简明扼要、实用性强。

主要内容包括：果酒工业概述、果树栽培技术、葡萄汁制备、葡萄酒酿造技术、葡萄酒后加工技术、其他果酒生产技术以及葡萄酒质量标准等。

本书由杨天英、赵金海副教授担任主编，葛亮担任副主编由逯家富教授担任主审。

杨天英副教授拟定编写体例，负责全书的策划和统稿工作，赵金海副教授负责统稿和定稿工作。

本书编写具体分工为：山西轻工职业技术学院杨天英编写第一、六、九章；郑州轻工业学院轻工职业学院赵金海编写第五、十二章；新疆农业大学武运、新疆轻工职业技术学院葛亮、杨清香编写第二、三章；江苏食品职业技术学院史经略编写第七、八、九章；长春职业技术学院逯家富编写第十、十一章；河南农业职业学院曹乐民编写第四、七章；湖北轻工职业技术学院廖湘萍编写第一章。

本书经教育部高职高专食品类专业教学指导委员会组织审定。

在编写过程中，得到中国轻工职业技能鉴定指导中心的悉心指导、科学出版的大力支持，谨此表示感谢。

在编写过程中，参考了许多文献、资料，包括大量网上资料，难以一一鸣谢，在此一并感谢。

本书是山西省高等职业教育教学研究与实践项目“食品类专业教材开发研究与实践”（晋教高[2007]19号）的成果之一。

<<果酒生产技术>>

内容概要

《果酒生产技术》在讲述果酒酿造理论的基础上，以葡萄酒生产技术为重点，从果树栽培、采收，到果汁制备以及酿酒工艺等方面，都做了较为详尽的介绍。

为了适应高职教育和企业工作人员培训的需要，特增加了果树的栽培技术；果酒生产主要辅料的运用；果酒酿造实训项目以及工艺操作的训练等内容，强调典型的工艺操作规程、产品的质量检测方法 & 标准等内容，突出了实践性和实用性。

《果酒生产技术》可作为高职高专食品类、生物技术类专业的教材；也可作为相近专业的教材和教学参考书；还可作为相关企业职工的培训教材。

<<果酒生产技术>>

书籍目录

前言第1章 果酒工业概述1.1 葡萄酒的生产历史与发展1.2 葡萄酒在国民经济中的地位与价值1.3 葡萄酒的特征和分类第2章 果树的栽培技术2.1 酿造用葡萄的选择2.2 葡萄的栽培与管理2.3 葡萄的构造及其成分2.4 其他水果的栽培第3章 葡萄汁的制备3.1 酿酒前的准备3.2 葡萄的破碎与除梗3.3 果汁分离与果肉压榨3.4 果汁的改良第4章 葡萄酒生产辅料4.1 二氧化硫的应用4.2 葡萄酒生产的其他辅料第5章 葡萄酒酿造机理与葡萄酒酵母5.1 葡萄酒酵母5.2 发酵机理5.3 影响酵母菌繁殖和发酵的因素第6章 葡萄酒酿造技术6.1 干红葡萄酒的生产6.2 干白葡萄酒的生产6.3 浓甜葡萄酒的生产6.4 桃红葡萄酒的酿造6.5 其他葡萄酒生产技术6.6 酿酒工作年历第7章 葡萄酒的后加工7.1 葡萄酒的贮存7.2 葡萄酒的净化与澄清7.3 葡萄酒的病害与防治7.4 葡萄酒的包装第8章 副产物的综合利用8.1 果渣及葡萄籽的利用8.2 酒石酸盐的回收8.3 葡萄酒糟和酵母酒脚的综合利用第9章 葡萄酒的再加工9.1 起泡葡萄酒9.2 白兰地酒9.3 味美思酒第10章 其他果酒生产技术10.1 原料的选择10.2 酿造方法10.3 苹果酒生产技术10.4 猕猴桃酒生产技术10.5 枣酒生产技术10.6 山楂酒生产技术10.7 梨酒生产技术10.8 野山葡萄酒生产技术10.9 枸杞酒生产技术第11章 葡萄酒的感官检验与理化指标11.1 葡萄酒的成分与营养11.2 葡萄酒的感官检验11.3 葡萄酒的质量标准第12章 实训项目实训项目一 酿酒葡萄成熟度的测定实训项目二 酿酒葡萄结构的分析实训项目三 葡萄酒酵母的发酵性能测定实训项目四 葡萄酒的品评实验实训项目五 红葡萄酒酿造实验实训项目六 葡萄酒酒精度的测定(密度瓶法)实训项目七 各种水果酒酿造实验附录1 酿酒葡萄品种中英文对照附录2 常用葡萄酒术语主要参考文献

<<果酒生产技术>>

章节摘录

插图：长发育，使新梢分布均匀、架面通风透光、果粒果穗增大、促进花芽分化、优质高产。

(1) 抹芽、定枝。

当芽已萌动尚未展开时，对芽进行选择性的去留，称为抹芽。

而新梢长达10cm左右，能看出新梢强弱，花序有无及大小时，对新梢进行选择去留，叫做定枝。

作用是节省营养消耗，确定合理的新梢负载量。

一般分两次进行，第一次主要抹畸形芽，（不需要留下的隐芽以及一节上发出多芽的）留下一个芽；

第二次为定枝，一般篱架按10cm左右留一新梢，棚架每平方米留10个左右新梢。

要掌握“四少、四多、四注意”，即地薄、肥水差、树弱、架面小时，应少留；反之，则多留。

一要注意新梢分布均匀；二要注意多留壮枝；三要注意主蔓光秃处利用隐芽发出的枝填空补缺；四要注意成年树选留萌芽培养新蔓。

(2) 新梢摘心及副梢管理。

即掐去新梢嫩尖，抑制延长生长，使开花整齐，叶、芽肥大，分化良好。

及时控制和利用副梢，减少营养消耗，改善架面通风状况，加快糖分积累。

培养主蔓用的新梢可在生长达1m左右时摘心，叶腋内可萌发多次副梢，留1~2叶反复摘心或“单叶绝后”法控制。

结果新梢一般在花前3~5d于花序上留4~6叶摘心。

对于果穗紧密、易于发生小青粒的品种，如佳酿、晚红蜜，还可以在花后进行主梢摘心。

(3) 新梢引绑。

引绑时每条新梢要保持一定的倾斜度，避免直立，切忌紧贴密挤架面。

结扣要既死又活即为“猪蹄扣”，使绑扎物一端紧扣铁丝，另一端在新梢上较松。

靠近架面生长的新梢可以不绑，远离架面的新梢进行“吊枝”，使架面的叶幕厚度增加，利于通风透光；新梢上除靠近铁丝的卷须可以引导利用外，其余均应除去。

(4) 疏花序、掐花序尖和疏粒。

在花前进行疏花序和掐花序尖，在花后2~4周进行疏果，多用于大穗型的鲜食品种。

许多葡萄在花序整形的基础上通过疏果，疏去1/4~1/2果量，使每穗果粒保持在80~100粒，能显著地改进果穗与果粒的外观与质量。

(5) 人工辅助授粉。

主要在雌花品种上进行，增产明显。

人工粉的简便方法有：花期抖动两性花品种的新梢，使花粉飞扬，增加自然授粉的机会；戴上手套，先轻轻拍摸雄性花品种的花序（收集花粉），然后再拍摸雌花品种的花序（授粉）；养蜂授粉。

(6) 顺穗、剪梢、摘老叶。

结合新梢管理，把生长受到阻碍的果穗（如被卷须缠绕或卡在铁丝上的果穗），轻托理顺，使其正常生长或移至叶片下，防止日灼。

对有色品种，当枝梢稠密影响上色时，适当摘去果穗附近的老叶、剪除部分秋梢，使光照增加，着色良好。

需要直射光才能着色良好的品种，如黑罕、玫瑰香等，应多摘一些老叶，使架面透光率达到40%~50%；着色容易的品种，如巨峰、玫瑰露、蓓蕾玫瑰等，可适当少摘老叶，透光率30%即可；黑色品种甚至可不摘老叶，透光率10%以上即可满足要求。

(7) 二次结果技术。

利用副梢（包括夏芽副梢和人工逼发的冬芽副梢）多次结果（甜水葡萄在济南二年可结八次果，但仅有1~3次果可以成熟），可使葡萄增产10%~20%。

有一年，兰考的葡萄刚开花，就遭到一场严重的雹灾，一些园区眼看要绝收，后由于利用副梢结果，仍取得了较好的收成。

<<果酒生产技术>>

编辑推荐

《果酒生产技术》：普通高等教育“十一五”国家规划教材·高职高专生物类专业教材系列。

<<果酒生产技术>>

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>