

<<黄酒生产200问>>

图书基本信息

书名：<<黄酒生产200问>>

13位ISBN编号：9787122069634

10位ISBN编号：712206963X

出版时间：2010-1

出版单位：化学工业

作者：傅祖康//杨国军

页数：271

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>

## <<黄酒生产200问>>

### 前言

在黄酒、啤酒和葡萄酒这世界三大发酵古酒中，黄酒是唯一起源于中国的酿造酒，也是中华民族的国粹和文化历史的珍贵遗产。

中国黄酒品种繁多，分布很广，产地遍及浙江、江苏、上海、福建、河南、安徽等20多个省市。

著名的有绍兴黄酒、金华寿生酒、即墨老酒、福建沉缸酒、丹阳封缸酒等多个品种。

其中，被中国酿酒界公认最受国际国内市场欢迎、最能代表中国黄酒特色的是产自浙江的绍兴黄酒。

绍兴黄酒是中国黄酒的杰出代表。

中国黄酒历史源远流长，酿制技艺南北有别，各具特色。

其独特的制曲技术，更被日本学者称为“中国的第五大发明”。

为更好地传承中国黄酒酿制技艺，发扬光大中国黄酒文化，2007年底，应化学工业出版社之邀，我们开始编撰《黄酒生产200问》一书。

全书共分八个章节，从生产和实践的视角，以问答题的方式，从历史渊源、市场现状、功效价值、生产原料、曲麦制作、酿酒微生物、技术工艺、质量控制、瓶酒灌装以及酿酒新技术等多个层面对黄酒进行了较为详细的介绍。

在本书的编撰过程中，我们参阅并引用了大量相关的文献技术资料，由于篇幅关系，恕不一一注明。

本书得以顺利出版，还要感谢李再英为本书编校所付出的时间和精力，在此一并致谢！

本书主要面向生产一线人员，也可作为大中专院校、科研院所或者文化、学术界人士研究和了解中国黄酒的参考用书。

由于时间紧张，加之编著者水平有限，书中不足之处在所难免，敬请广大业内外人士不吝指正。

## <<黄酒生产200问>>

### 内容概要

《黄酒生产200问》以问答的形式主要介绍了黄酒生产中涉及的大部分技术问题，内容包括生产用原料、生产用曲和酒母、主要微生物，黄酒的生产工艺和质量控制，以及黄酒生产新技术等。

《黄酒生产200问》作者为国内知名黄酒生产企业的技术专家，经验丰富，能够帮助读者解决生产过程中经常出现的问题，提供解决思路与方法。

《黄酒生产200问》适合黄酒生产企业的技术人员、品控人员、管理人员及高级技术工人阅读，也可供相关院校师生和科研人员参考。

## <<黄酒生产200问>>

### 作者简介

博租康：男，浙江绍兴人，高级经济师，黄酒国家评委。

现任中国酿酒工业协会黄酒分会副理事长、中国食品科学技术学会黄酒学会副会长，中国食品工业协会常务理事、绍兴市酒文化研究会副会长、绍兴县食品协会副会长、会稽山绍兴酒股份有限公司总经理。

在国内专业刊物发表学术论文多篇。

杨国军：男，浙江诸暨人，教授级高级工程师，黄酒国家评委。

现任中国酿酒工业协会黄酒分会技术委员会委员、浙江省食品工业协会专家咨询委员会成员、绍兴市食品安全专家咨询组成员、绍兴市越文化研究会会员、绍兴市酒文化研究会会员。

负责“绍兴黄酒酿制技艺”国家级非物质文化遗产保护项目申报材料撰稿。

主编《绍兴酒鉴赏》、《绍兴黄酒酿制技艺》、《黄酒之源会稽山》、《情醉会稽山》，发表专业论文60多篇，多篇论文获奖。

## &lt;&lt;黄酒生产200问&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 黄酒概述
- 1 黄酒起源于何时？
  - 2 有关黄酒酿造的古代专著有哪些？以及有哪些论述？
  - 3 中国黄酒目前的生产现状如何？
  - 4 中国黄酒的主要产区有哪些？
  - 5 绍兴酒为什么叫“花雕”？
  - 6 黄酒的定义是什么？
  - 7 黄酒如何分类？
  - 8 黄酒的主要营养价值体现在哪些方面？
  - 9 黄酒不同饮法与疗效有何差异？
  - 10 黄酒的调味功能主要表现在哪里？
  - 11 中国黄酒业存在的主要问题是什么？
  - 12 中国黄酒发展的优势在哪里？
  - 13 中国黄酒发展的劣势是什么？
  - 14 黄酒发展的机遇是什么？
  - 15 简要阐述中国黄酒的市场前景？
- 第二章 黄酒生产用原料
- 16 生产黄酒用的原料有哪些？
  - 17 黄酒酿造用米有何质量要求？
  - 18 黄酒酿造用米有什么特点？
  - 19 黄酒酿造用米种类与酒的品质有何关系？
  - 20 米的品种有哪些？  
如何鉴别黄酒酿造用米品质？
  - 21 黄酒酿造为什么选用小麦制曲？
  - 22 黄酒酿造用小麦有什么要求？
  - 23 小麦有哪些品种？  
如何鉴别小麦品质？
  - 24 黄酒其他酿造原料（黍米、粟米、玉米等）有什么要求？
  - 25 黄酒酿造用水有什么要求？
  - 26 酿造用水水源选择应注意什么问题？
  - 27 酿造用水中的各种离子对黄酒酿造有什么影响？
  - 28 酿造用水不合格时如何处理？
  - 29 黄酒厂的米浆水可否利用？
  - 30 酿造绍兴酒为什么一定要用鉴湖水？
- 第三章 黄酒生产用曲和酒母
- 31 黄酒用曲如何分类？有何特点？
  - 32 酒药有哪些分类？
  - 33 如何生产小曲（白药）？
  - 34 酒药质量如何鉴别？
  - 35 制作酒药用粳米有何要求？  
如何检验？
  - 36 制作酒药时为什么要添加辣蓼草？
  - 37 如何生产药曲？
  - 38 如何生产纯种根霉曲？
  - 39 根霉曲质量如何鉴别？
  - 40 如何制作生麦曲？

## &lt;&lt;黄酒生产200问&gt;&gt;

- 41 制作生麦曲的原料小麦有何要求？
- 42 传统和机械化工工艺制作生麦曲有何区别？
- 43 生麦曲质量如何鉴别？
- 44 纯种生麦曲如何制作？
- 45 如何制作纯种熟麦曲？
- 46 如何制作挂曲？
- 47 夏天制曲应该注意哪些问题？
- 48 冬天和春天如何制曲？
- 49 如何制作福建红曲？
- 50 如何制作纯种红曲？
51. 如何鉴别红曲质量?52. 怎样制作乌衣红曲?53. 如何制麸曲?54. 麸曲质量标准有哪些?55. 如何培养试管原菌?56. 如何制作三角瓶种曲?种曲质量如何鉴别?57. 怎样制帘子曲?如何确保帘子曲质量?58. 曲房如何杀菌?59. 制曲时如何掌握合适的加水比?60. 机械化黄酒生产时为什么要使用混合曲?61. 黄酒酿造用曲的酶活力如何测定?62. 如何制作淋饭酒母?63. 采用淋饭法制作酒母有什么优点?64. 如何鉴别淋饭酒母的质量?65. 机械化黄酒酒母有哪几种类型?66. 速酿酒母如何制作?质量如何鉴别?67. 高温糖化酒母如何培养?质量如何鉴别?68. 酒母逐级扩大培养时, 料液初始pH值如何控制?69. 为什么酵母和曲霉一般不混合培养?第四章 黄酒生产中的主要微生物70. 酿造黄酒用麦曲中有哪些主要微生物?71. 黄酒酿造用酒药中有哪些主要微生物?72. 制曲和酿酒中常见的有害细菌有哪些?73. 米浆水中有哪些主要微生物?74. 霉菌和酵母营养要求有什么区别?75. 影响酵母菌生长繁殖的主要因素有哪些?76. 常见的酵母扩大培养方式是怎样的?77. 酵母在扩大培养中应注意哪些问题?78. 如何分离筛选新菌种?79. 分离黄酒酵母有哪些方法?80. 菌种保藏要注意哪些问题?81. 菌种退化后如何复壮?82. 怎样确保酵母菌和霉菌性能的优良?83. 应用于黄酒生产的酵母和霉菌菌株有什么要求?84. 如何做好机械化新工艺黄酒生产用酵母和霉菌的分离培养工作?85. 如何采用显微镜对酒母发酵醪液进行镜检?86. 目前黄酒生产中常用的菌株有哪些?87. 黄酒生产用糖化发酵剂可从何处购置?第五章 黄酒生产工艺88. 黄酒发酵的特点是什么?89. 黄酒发酵的实质是什么?90. 黄酒醪发酵型式有哪几种?各有什么特点?91. 什么是淋饭酒?92. 什么是摊饭酒?93. 什么是喂饭酒?94. 干型黄酒如何酿造?95. 半干型黄酒如何酿造?96. 半甜型黄酒如何酿造?97. 甜型黄酒如何酿造?98. 绍兴黄酒有哪几大品种?99. 绍兴酒中的热作酒和冷作酒是怎么回事?100. 传统黄酒发酵室有何要求?101. 机械化黄酒发酵室有何要求?102. 开耙的目的是什么?如何合理控制开耙温度?103. 黄酒酿造中能否使用酶制剂, 如何使用?104. 黄酒醪发酵过程中有哪些物质变化?105. 前、后发酵的醪液输送方式有哪几种?106. 如何确定酒醪是否成熟?107. 黄酒为什么要压滤?第六章 黄酒质量控制第七章 黄酒灌装第八章 黄酒生产新技术附录参考文献

## &lt;&lt;黄酒生产200问&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：霉菌、酵母所需的营养物质主要包括碳源（如淀粉、糖类）、氮源（如蛋白质、氨基酸等）、水分、无机盐和生长素等。

一般天然培养基如麦芽汁、米曲汁等，因其营养物质较为全面，均适合培养霉菌和酵母。

但在一些合成培养基上，霉菌或酵母有时生长并不理想，此时可考虑添加少量酵母浸膏、米糠或麸皮浸汁、玉米浸汁等补充营养的不足。

（1）碳源与氮源霉菌和酵母要求碳源与氮源比例[即碳氮比（C/N）]要合适。

一般酿酒酵母和曲霉的试管固体斜面培养基均采用12。

Bx米曲汁。

糖度过高或过低均不合适。

以酵母为例，如糖度过高碳源过剩，培养时易产生多层菌泥现象，促使酵母衰老。

糖度过低则酵母泥长得太薄。

培养霉菌时，若米曲汁糖度过高，易使培养基中菌苔生长过厚使分生孢子稀少。

还有，残糖过多易使曲霉生酸，最终菌丝多而分生孢子少，扩大培养时生长缓慢，不利制曲。

反之，若米曲汁糖度过低，则营养不良，使霉菌生长瘦弱，分生孢子头不肥实、繁茂，也不利于扩大培养。

此外，霉菌与酵母对氮源要求也不同。

如黑曲霉能利用硝酸盐和铵盐作为氮源，而产酒酵母只能利用铵盐作为氮源。

有的酒类企业在利用米曲汁等天然培养基培养菌种时，为确保菌种健壮，采取另外添加营养盐或其他营养物质的方法，结果使营养过剩，产生不良后果。

利用黑曲霉制曲，若氮源过多，易生成多量蛋白酶，减少淀粉酶的积累。

<<黄酒生产200问>>

编辑推荐

《黄酒生产200问》：黄酒酿造工艺要诀，知名专家倾囊相授。



<<黄酒生产200问>>

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>