

<<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

出版时间：中国轻工业出版社

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>

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

<<果酒工艺学/中等职业学校教材>>

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

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>