

<<葡萄酒的酿造与欣赏>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的酿造与欣赏>>

13位ISBN编号：9787501926954

10位ISBN编号：7501926956

出版时间：2000-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王恭堂

页数：195

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>

<<葡萄酒的酿造与欣赏>>

内容概要

本书目录简介：一、葡萄酒的历史与传说；二、我国葡萄酒工业50年；三、请享用上帝恩赐人类的葡萄酒；四、葡萄酒的分类与选用；五、葡萄与葡萄酒等。

<<葡萄酒的酿造与欣赏>>

作者简介

王恭堂，张裕集团公司总工程师、中国酿酒工业协会葡萄酒专业委员会秘书长。
该同志在山东大学生物系研究生毕业后，一直在烟台张裕集团公司从事葡萄酒、白兰地的技术管理和科学研究。
有三项成果获得山东省科技进步二等奖，他连续两次被评为山东省专业技术拔尖人才，终生享受国务院颁发的政府特殊津贴。

孙雪梅，曾任张裕集团公司生产技术处处长。
现任张裕集团公司葡萄酒酒业公司副经理、高级工程师、国家级葡果酒评委。
该同志经常在期刊杂志上发表科普文章和学术论文。

张茂春，张裕集团公司白兰地酒业公司的技术科科长、工程师。
有一项科研成果获山东省科技进步三等奖。
该同志是白兰地研究的一颗新星和后起之秀。
任山东省果露酒评委。

<<葡萄酒的酿造与欣赏>>

书籍目录

- 一、葡萄酒的历史与传说
- 二、我国葡萄酒工业50年
- 三、请享用上帝恩赐人类的葡萄酒
- 四、葡萄酒的分类与选用
- 五、葡萄与葡萄酒
- 六、葡萄酒与微生物
- 七、葡萄酒的品尝与欣赏
- 八、中国葡萄酒生产与消费
- 九、欧美各国葡萄酒的生产与消费
- 十、我国葡萄酒发展的新形势与新思维
- 十一、关于我国葡萄酒工业的发展问题
- 十二、白兰地的酿造与欣赏
- 十三、漫谈白兰地新标准
- 十四、我国白兰地工业50年
- 十五、果酒酿造的新工艺
- 十六、果香型红葡萄酒的酿造工艺
- 十七、葡萄酒酿造的工艺控制
- 十八、植酸用于葡萄原酒中除铁的研究
- 十九、果胶酶在葡萄酒生产中的应用
- 二十、葡萄酒的无菌灌装工艺
- 二十一、软木塞的特性及其在葡萄酒生产中的应用
- 二十二、万吨酿酒“红葡萄”

<<葡萄酒的酿造与欣赏>>

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>