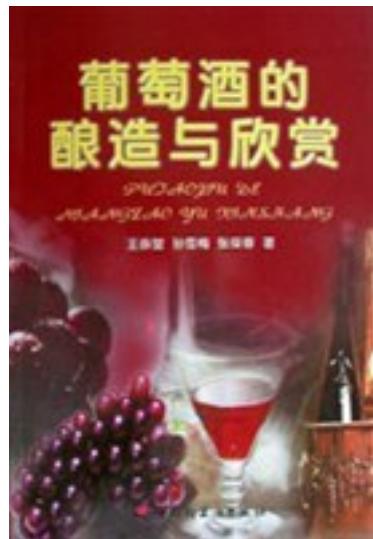


葡萄酒的酿造与欣赏



[葡萄酒的酿造与欣赏 下载链接1](#)

著者:王恭堂

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2000-01

装帧:平装

isbn:9787501926954

本书是一本讲述葡萄酒、白兰地的酿造工艺及欣赏要领的科普文集。由于三位作者长期在名

酒厂的重要技术岗位工作，因此本书关于葡萄酒的工艺、欣赏标准等内容十分明了清楚，可

操作性很强。不但利于普通读者集中了解葡萄酒和白兰地的常识，还可供调酒师等专业人士

参考。

作者介绍:

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的研究。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、国家级葡萄酒评委。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。

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、漫谈自主地新标准

十四、我国自主地工业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

三十一、软木塞的特性及其在葡萄酒生产中的应用

三十二、万顷酿酒“红葡萄”

· · · · · (收起)

[葡萄酒的酿造与欣赏](#) [下载链接1](#)

标签

葡萄酒

美酒

文化

摇滚

ROCK

PUNK

评论

[葡萄酒的酿造与欣赏 下载链接1](#)

书评

[葡萄酒的酿造与欣赏 下载链接1](#)