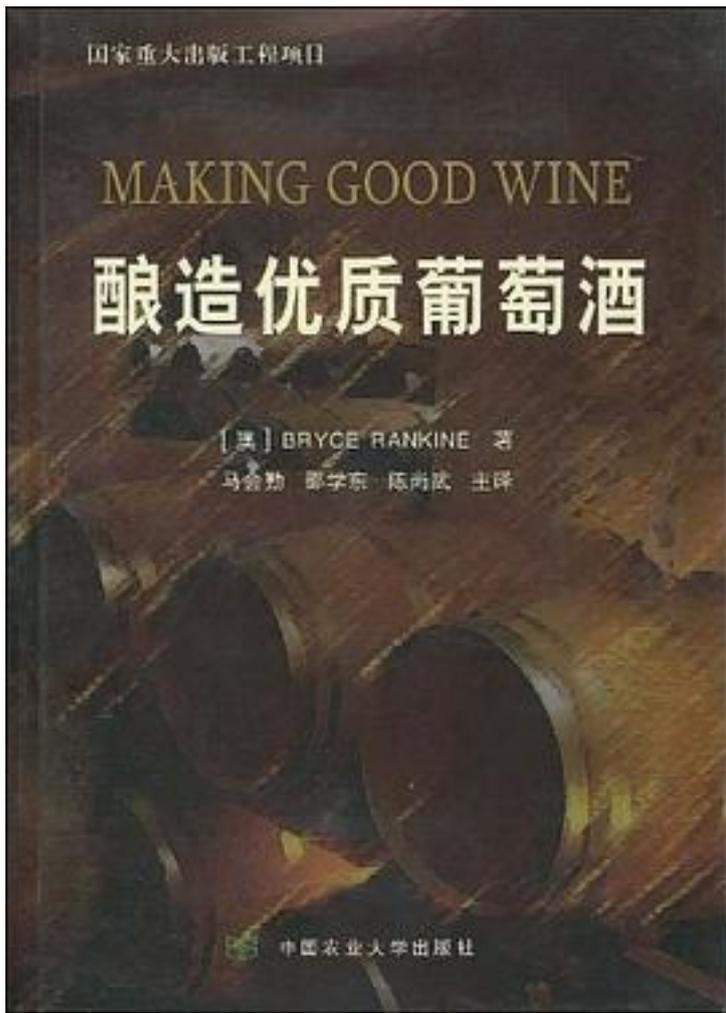


# 酿造优质葡萄酒



[酿造优质葡萄酒\\_下载链接1](#)

著者:博伊斯·兰金

出版者:中国农大出版社

出版时间:2008-4

装帧:

isbn:9787811172652

《酿造优质葡萄酒》主要为年轻的酿酒师而撰写，特别是澳大利亚和新西兰的酿酒师。

它对葡萄原料以及如何设计和装备葡萄酒厂提供了详尽的建议，阐述了不同类型的葡萄酒以及它们的生产过程、稳定处理和后续的工艺。有关防止氧化、苹果酸—乳酸发酵和葡萄酒澄清等章节，无论是对年轻的酿酒师，还是对有经验的酿酒师都特刊有用。有关感官评价和各种实验室操作的内容也都轻重适宜。对世界其他地方的酿酒师来说，将会了解到有关澳大利亚和新西兰葡萄酒生产法律的内容。

葡萄酒以前所未有的魅力吸引着世人，目前各国葡萄酒人均消费量都在稳步上升，并出现了很多新的葡萄酒厂。《酿造优质葡萄酒》是著名的葡萄酒专家BRYCERANKINE博士为专业和业余酿酒师以及希望更多地了解葡萄酒知识的爱好者编写的。它介绍了葡萄酒酿造的原理和实践操作，突出了葡萄酒独特的自然属性。所涉及的内容包括：葡萄酒产业的背景；葡萄的发育及成分；葡萄酒厂的建设 and 设施；葡萄酒的酿造过程；成熟、稳定、澄清、包装；葡萄酒酿造中避免各种缺陷的方法；质量控制、品尝和分析。

作者介绍:

目录:

[酿造优质葡萄酒\\_下载链接1](#)

## 标签

葡萄酒

酿酒技术

美酒

红酒

教材

酿造优质葡萄酒

葡萄酒酿造

专业

## 评论

不错的工具书，体现了新世界在酿酒工艺方面的精细研究

-----  
过几天桑葚该熟了吧。。。要不要去弄个大罐子思密达。。。

-----  
Oenology专业书。入门很不错。不过也可以看出，翻译老师并非英语专业出身^\_^

-----  
我也不知道我怎么会读这本书的，可能是有缘分吧。公司聚会吃西餐，每个人抽一本书，然后我就抽到了老板送的这本，无聊的时候一点点看，看完了，但是还是觉得离我的生活有点遥远，好多不是特别懂，专业知识的书真的啊，感觉自己好差劲，不会不会还是很多不会的。

-----  
知识含量丰富的葡萄酒工业生产技术指南

-----  
[酿造优质葡萄酒\\_下载链接1](#)

## 书评

p46 温度越高，发酵速度越快。温度降低10摄氏度，发酵速度就降低一半。 p59  
从一系列复杂承接的微生物变化、橡木桶成熟和复杂的勾兑角度看，带flor的雪莉酒是世界上最出色的葡萄酒之一。 p79  
从微生物角度，葡萄酒酿造并不是一个严格控制的过程，有大量种类微生物存在。  
p157 ...

-----  
[酿造优质葡萄酒\\_下载链接1](#)