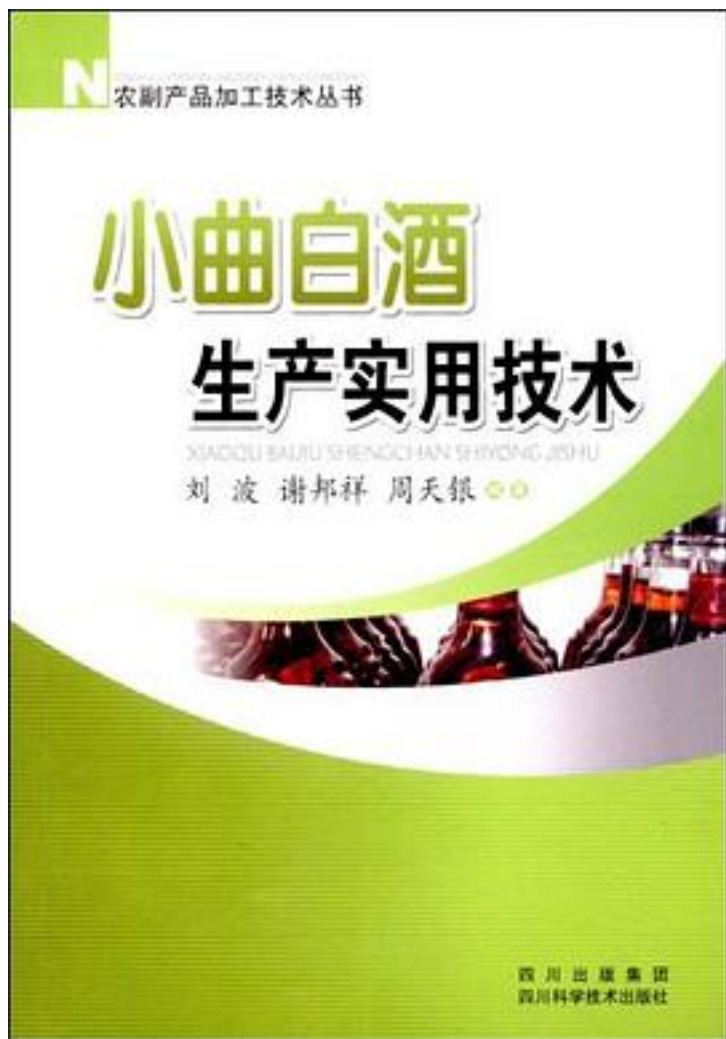


# 小曲白酒生产实用技术



[小曲白酒生产实用技术\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-1

装帧:

isbn:9787536466869

《小曲白酒生产实用技术》：农副产品加工技术丛书。小曲白酒是我国蒸馏酒的主要酒

种之一。小曲白酒酿造的特点是：生产设备简单，使用整粒原料，用曲量少，发酵周期短，出酒率高，成本低。酒质醇和，清香纯正，入口微甜，落口干爽，饮后不上头，深受消费者的厚爱。酒糟饲养牲畜，猪多肥料多，可以发展有机生态农业，促进良性循环，不造成环境污染。同时也是地方财政的支柱。因此，小曲白酒作为我国民族的传统饮品，生产厂家遍布西南地区广大的城市和乡村。

小曲白酒厂大部分是利用手工从事生产，年产量在50-1000吨的为多，且多数为地产地销，满足当地的市场需求。由于规模小，条件差，加工技术落后，耗粮大，淀粉利用率低，出酒率不高，酒质不稳定，效益低。如何利用现代生物工程技术，改进传统小曲白酒生产工艺，广大酿酒科技人员，经过几代人的不懈努力，对小曲白酒的制曲、小曲白酒生产工艺等形成了完整的技术方案。笔者根据小曲白酒相关资料，结合二十多年的科研和生产实际的一些体会，编著了《小曲白酒生产实用技术》，旨在促进小曲白酒生产的健康发展。

作者介绍:

目录:

[小曲白酒生产实用技术\\_下载链接1](#)

## 标签

美食美酒

12345

## 评论

学门手艺保卫自己

-----  
[小曲白酒生产实用技术\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[小曲白酒生产实用技术\\_下载链接1](#)