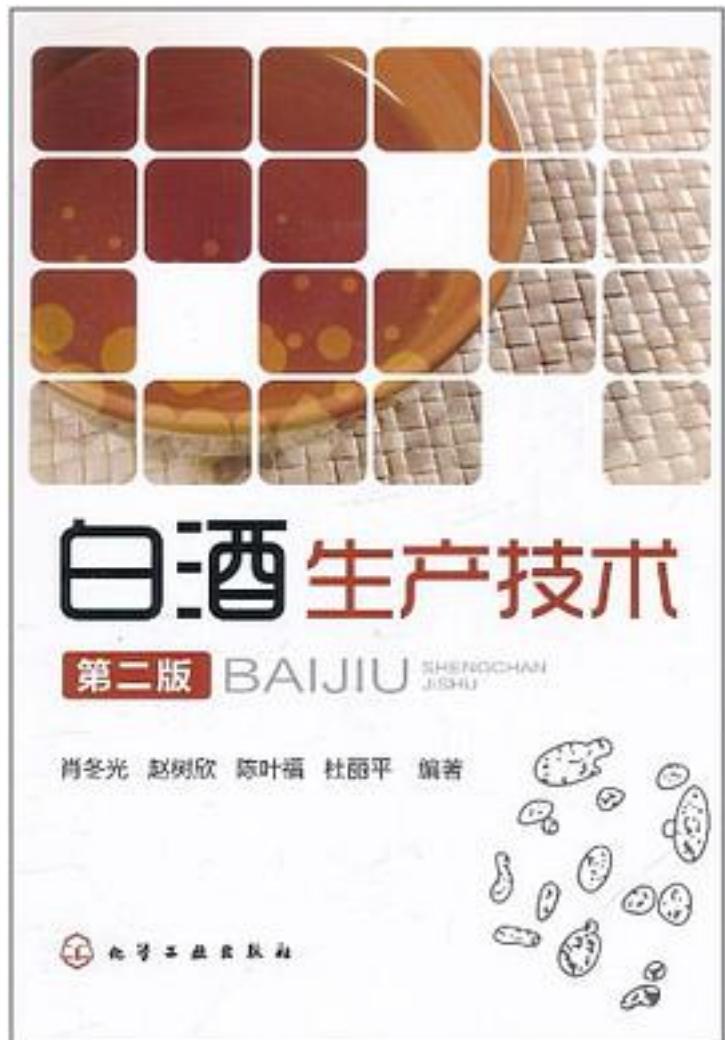


# 白酒生产技术



[白酒生产技术 下载链接1](#)

著者:肖冬光//赵树欣//陈叶福//杜丽平

出版者:化学工业

出版时间:2011-6

装帧:

isbn:9787122107091

《白酒生产技术(第2版)》主要介绍了白酒酿造微生物基础知识、白酒生产原料、糖化发酵剂、白酒生产机理、大曲酒生产技术、小曲酒生产技术、液态发酵法白酒生产技术、低度白酒生产工艺、新型白酒生产技术、副产物综合利用、白酒风味与品评等内容。《白酒生产技术(第2版)》是一本比较全面、有较高实用价值和参考意义的白酒生产专著，在第一版的基础上进行了删减、修改、补充和更新，充分反映了我国白酒行业技术的发展状况与当前的实际生产技术。

《白酒生产技术(第2版)》适合于从事白酒生产的相关技术人员和生产人员阅读，也可供从事白酒科研及相关大专院校的师生参考。

作者介绍:

目录: 第一章 绪论 第二章 白酒酿造微生物基础知识 第三章 原料 第四章 糖化发酵剂 第五章 白酒生产机理 第六章 大曲酒生产技术 第七章 小曲酒生产技术 第八章 麹曲白酒生产技术 第九章 液态发酵法白酒生产技术 第十章 低度白酒生产工艺 第十一章 新工艺白酒生产技术 第十二章 副产物的综合利用 第十三章 白酒风味与品评 附录 白酒产品标准 参考文献  
· · · · · (收起)

[白酒生产技术 下载链接1](#)

标签

酒

L

评论

太老的书。弃

---

浓香型白酒窖池不稀缺，已经可以人工制作老窖，其实窖泥就是个微生物培养基。老窖泥乙酸菌丰富。

浓香型主体香成分是己酸乙酯。清香型是乙酸乙酯。酱香型还研究不出来。  
白酒之间最大的差异来自制曲，也就是培养微生物。制曲需要捕捉游离在环境中的微生物，所以对地域、环境有要求，有要素壁垒。

并不是所有酒都是贮存越久越好。酱香要三年以上，浓香清香一年以上。

勾兑是一种艺术。不过也可以计算机操作了。  
浓香低度后可以保留较多香味成分。酱香清香不行。

---

[白酒生产技术 下载链接1](#)

书评

---

[白酒生产技术 下载链接1](#)