

<<葡萄酒酿造微生物学>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒酿造微生物学>>

13位ISBN编号：9787501974771

10位ISBN编号：7501974772

出版时间：2010-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：福杰桑

页数：298

译者：徐岩,康文怀

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>

## <<葡萄酒酿造微生物学>>

### 内容概要

组织《葡萄酒酿造微生物学》所需要的大量材料是一项很艰巨的工作。

第二版《葡萄酒酿造微生物学》的内容可分成三部分：葡萄和葡萄酒酿造微生物学（第1-4章），葡萄酒酿造与生产过程（第5-11章），实验室操作规范及流程（第12-19章）。

由于各讨论的主题常常存在相互交叉，因此我们努力使各相关信息保持相对完整，以减少查找信息所遇到的困难。

第一部分，葡萄与葡萄酒酿造的微生物。

阐述了葡萄醪、葡萄汁和葡萄酒中发现的微生物，即酵母、乳酸菌、醋酸菌以及霉菌等。这部分重点介绍了这些微生物的分类学、代谢、营养需求，以及对葡萄酒品质的影响。

第二部分，葡萄酒酿造与生产过程。

着重强调了该类微生物对酿酒师的实践意义。

它包括对微生物管理一般性问题的讨论，以及对微生物生态学的深入探讨。

该部分阐述了葡萄酒卫生学方面的一般原则（第9章），质量控制规范的执行（第10章），特定葡萄酒腐败微生物（第11章）。

第三部分，实验室操作规范及流程。

它首先介绍了显微镜的使用（第12章），葡萄酒微生物鉴定和计数技术（第13-16章）。

由于葡萄酒中发现的有机和无机沉淀常与微生物问题相混淆，所以第17章介绍了一些典型沉淀的鉴定方法及显微照片。

第18-19章介绍了如何布置葡萄酒酿造微生物实验室及相关安全问题。

该部分附有微生物学常用的词汇表。

<<葡萄酒酿造微生物学>>

作者简介

作者：（美国）福杰桑 译者：徐岩 康文怀

<<葡萄酒酿造微生物学>>

书籍目录

第一篇 葡萄与葡萄酒酿造的微生物 第1章 酵母 第2章 乳酸菌 第3章 醋酸菌 第4章 霉菌和其他微生物  
第二篇 葡萄酒酿造与生产过程 第5章 微生物生长及其控制 第6章 葡萄酒酿造的微生物生态学 第7章 葡萄采收与发酵前处理 第8章 发酵与发酵后处理 第9章 葡萄酒厂清洗消毒 第10章 质量关键点关怀 第11章 葡萄酒腐败  
第三篇 实验室损伤规范与流程 第12章 显微观察基本方法 第13章 培养基配制和培养技术 第14章 菌落密度测定 第15章 葡萄酒酿造和微生物鉴定 第16章 其他鉴定与计数方法 第17章 化学和物理不稳定性 第18章 实验室布置 第19章 实验室安全术语表参考文献

<<葡萄酒酿造微生物学>>

编辑推荐

《葡萄酒酿造微生物学:实验技术与规程(第2版)》由中国轻工业出版社出版。

<<葡萄酒酿造微生物学>>

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>