

葡萄酒酿制

制作

原理

感想

小组成员：

14302010030	柳青腾
14302010031	陆周涛
14302010035	周舟
14302010042	何培剑
14302010048	胥临轩

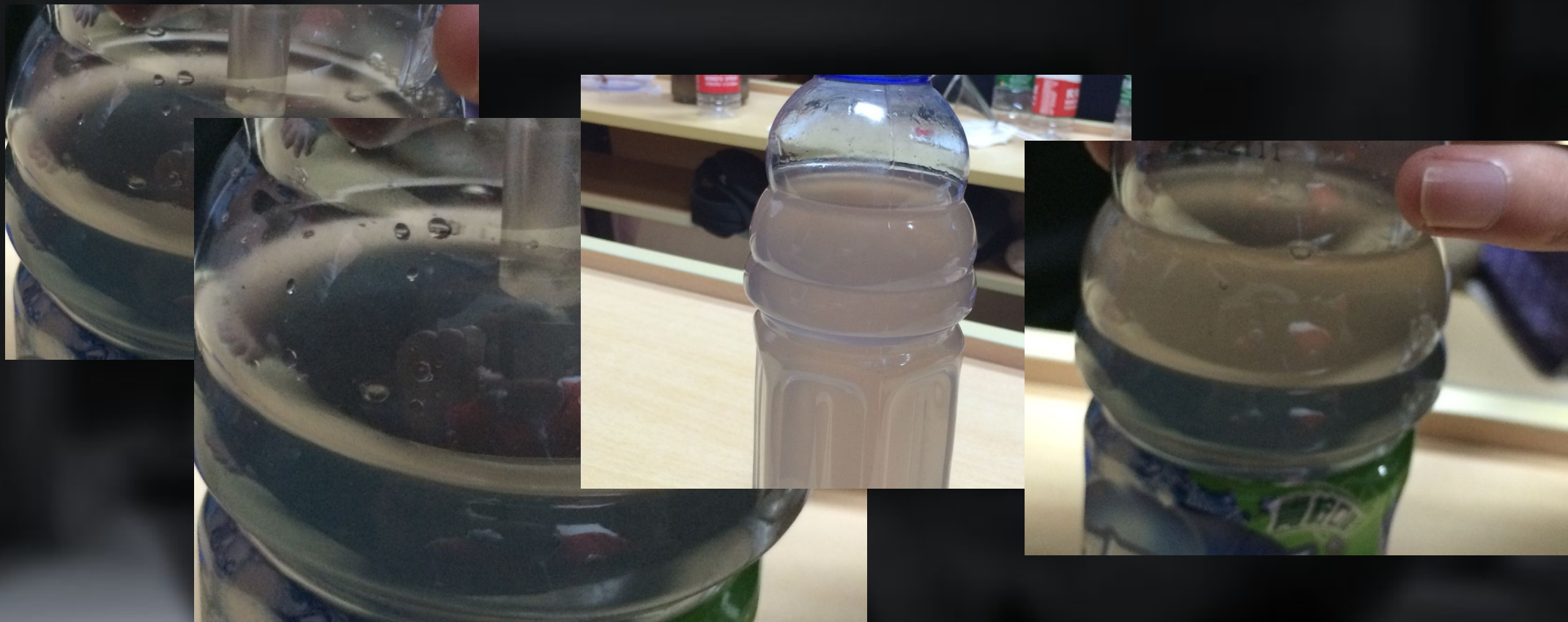
制作



3、将剪好的一颗颗完整的葡萄泡水中清洗
07、在罐内加入葡萄量1/3的白糖

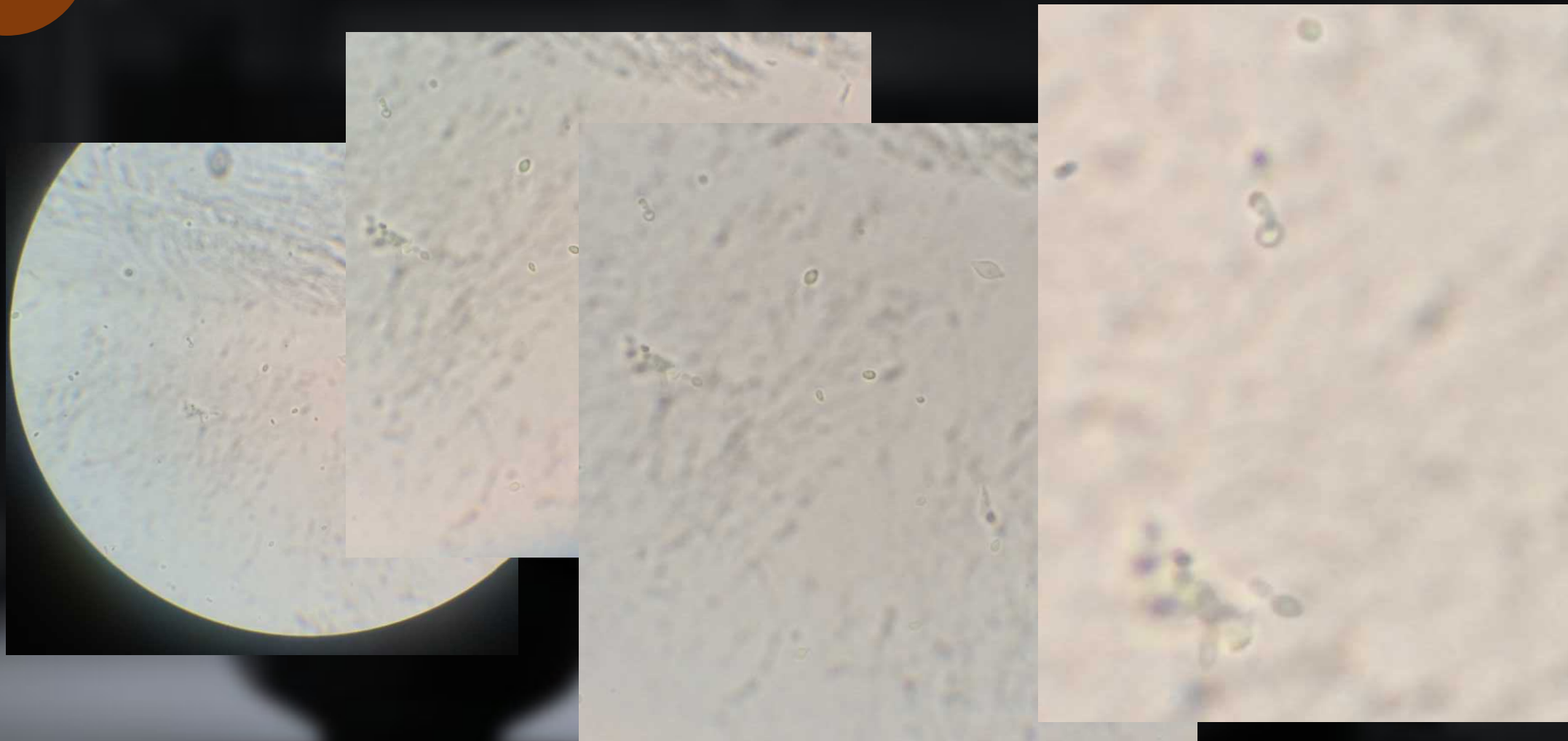
葡萄酒酿制

制作



葡萄酒酿制

制作

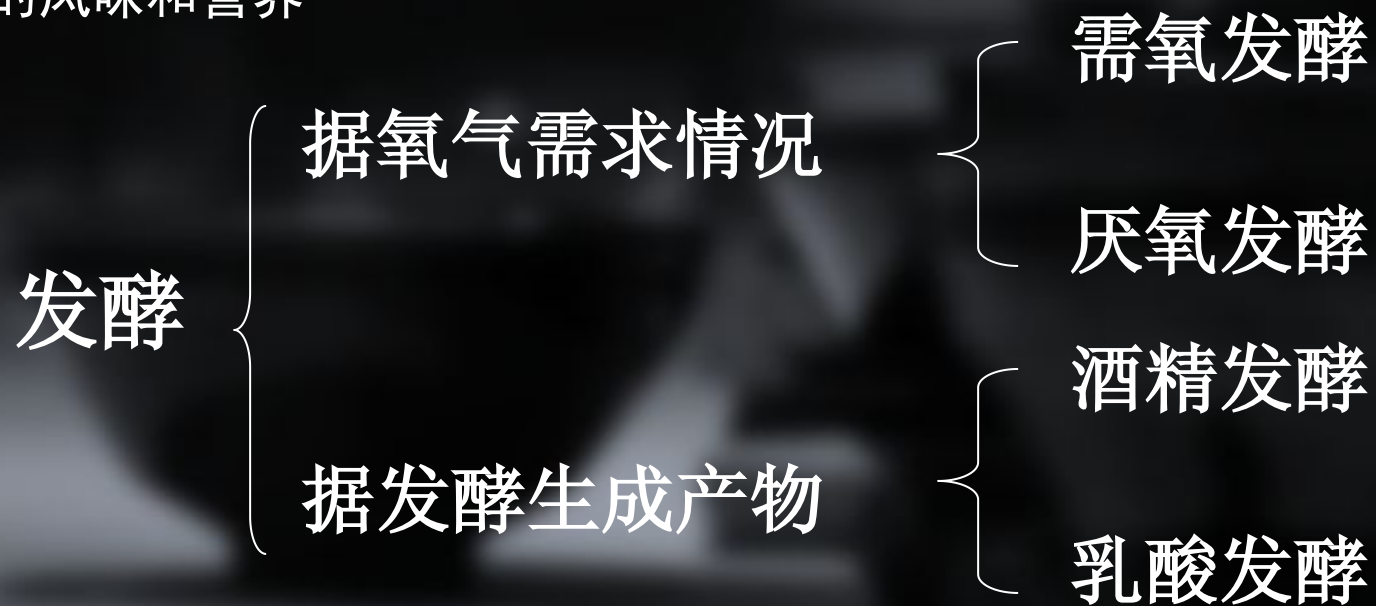


葡萄酒酿制

核心技术——发酵

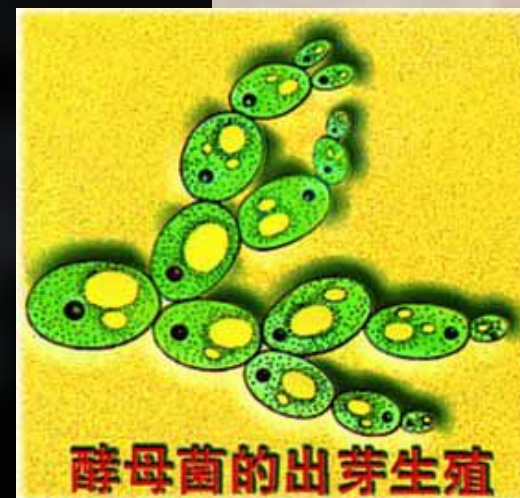
利用微生物在有氧或无氧条件下的生命活动来制备微生物菌体及各种不同代谢产物的过程。其本质是微生物将原料中的分子进行转化，通常是将糖转化为酸、气或酒精，从而创造出具有独特风味和营养价值的产物。

在发酵过程中，微生物还会产生独特的代谢产物，例如有机酸和维生素等，增添了产物的风味和营养



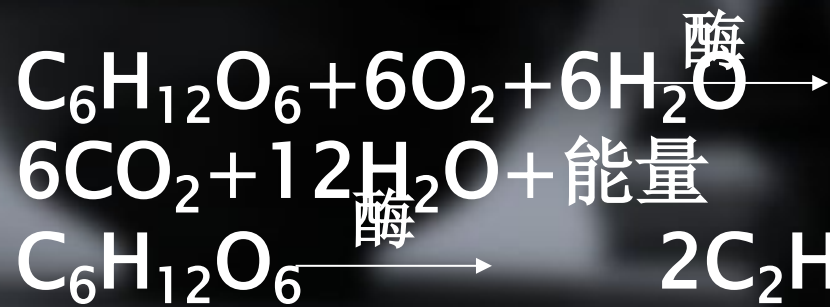
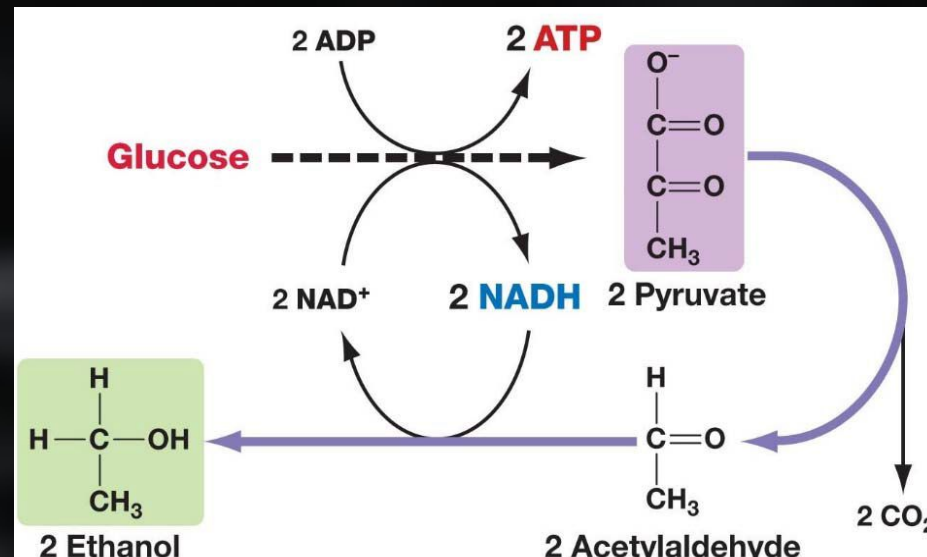
主角——酵母菌

- 同化作用类型：异养型
- 异化作用类型：兼性厌氧性
- 适宜发酵温度：18—25℃
- 分类：真菌(真核生物)
- 生殖(主要方式)：出芽生殖
过程：母体 → 芽体 → 新个体
- 来源：主要是附着在葡萄皮上的野生型酵母菌



葡萄酒酿制原理

酵母菌先将蔗糖水解成葡萄糖和果糖；再分解这些单糖生成丙酮酸，在厌氧和微酸性条件下，转变成酒精。



感想

葡萄选择

准备阶段



过滤阶段

酿制阶段

时间

观察阶段

密度
对光

葡萄酒酿制

谢谢!!!

葡萄酒酿制