

食品科学技术：酿酒工艺学（强化练习）

1、填空题 （）——呈宝石红、紫红、深红或棕红色，突出酒香。

正确答案：红葡萄酒

2、填空题 传统的开胃酒品种大多是（）（Vermouth）、雪利酒（Sherry），这些酒大多加过香料或一（江南博哥）些植物性原料，用于增加酒的风味。

正确答案：味美思

3、填空题 煮沸强度：指煮沸锅单位时间（h）（）的百分数。

正确答案：蒸发麦汁水分

4、问答题 固态法白酒的生产特点。

正确答案：1. 双边发酵：边糖化边发酵工艺。

2. 续糟发酵：采用酒糟（或部分酒糟与新料配合）继续发酵，反复多次，以提高淀粉利用率，增加香气成分的前体物质。

3. 固态蒸馏：不仅是浓缩分离酒精的过程，而且是香味的提取和重新组合的过程。

4. 多菌种敞口发酵：环境中的微生物与曲中的微生物协同作用，产生出丰富的香味物质。

5、填空题 （）活性低的人酒量较小，不宜饮高度白酒。

正确答案：乙醛脱氢酶

6、多选 土壤对白酒生产亦有直接影响，土壤的（）等对白酒生产有较大影响。

A、酸碱度

B、无机盐含量

C、微生物

D、有机质含量

正确答案：A, B, C, D

7、填空题 原料的处理工序有（）、（）、除杂、粉碎。

正确答案：贮存；输送

8、填空题 老白干香型：以粮谷为原料，传统固态发酵，具有以乳酸乙酯、乙酸乙酯为主体复合香的白酒。（）为代表。

正确答案：河北衡水老白干

9、问答题 简述水的硬度对酒体风味的影响。

正确答案：如果水的硬度过大，那么加浆后，白酒会产生混浊和沉淀，而且酒味变得涩口，酒味变得单调，酒体变得不谐调。所以加浆用水以低矿化度的矿泉水为佳。由于矿泉水味道甘美，用之加浆会使酒味醇厚甘甜，尾味爽净，饮后会使人旷神怡。

10、填空题 （）：麦芽醪利用酶的生化作用和热力的物理作用，使其有效成分分解和溶解，通过部分麦芽醪的热煮沸、并醪，使醪逐步梯级升温至糖化終了，用于全麦发酵生产下面发酵啤酒。

正确答案：煮出糖化法

11、问答题 热浸渍酿造法特点。

正确答案：1. 热浸渍能更完全地提取果皮中的色素和其他物质；

2. 热浸渍能破坏氧化酶，有效防止酒的氧化褐变和混浊；

3. 杀死了发酵有害的细菌、霉菌等，减少了SO₂的用量；

4. 果浆加热后，果汁进行纯汁发酵，可节省发酵容器15%~20%。

5. 热浸提法生产的葡萄酒色度高，挥发酸含量低，有助于提高酒的质量。

缺点：不能提高酒的质量，新酒澄清困难，设备多，耗能大。

12、填空题 固态蒸馏：不仅是浓缩分离酒精的过程，而且是（ ）的提取和重新组合的过程。

正确答案：香味

13、单选 大小曲混用工艺的发酵期是（ ）天。

A、21-30

B、30-45

C、45—60

D、60—90

正确答案：B

14、单选 董酒在制大、小曲中加有（ ）余味云贵高原的草本植物。

A、93

B、104

C、130

D、145

正确答案：C

15、填空题 （ ）所标注的年份是指葡萄采摘的年份，其中年份葡萄酒所占比例不低于酒含量的80%（v/v）。

正确答案：年份葡萄酒

16、问答题 原酒验收操作程序是什么？

正确答案：①收酒前先将酒度计、温度计等计量器具准备妥当；②将酿酒车间所交酒库的酒按其自身所报等级搅拌均匀；③用量筒取酒样，测实际酒精度，做好记录；④称重。先称其毛重，将酒收入库中，除其皮重，分别记录；⑤将酒度、重量填入原始记录和入库单，交车间一份；⑥将酒取样交尝评人员进行等级品评，交质检科进行总酸及总酯的化验，待结果出来后按各自等级分别入库，作好标识；⑦收酒完成后，将酒泵中的残液清理干净，关闭电源，做好卫生工作。

17、问答题 试述黄酒的抑制发酵原理，该法适宜酿制何种类型黄酒？

正确答案：配料时以黄酒带水，使酒醪在开始发酵时就有较高的酒精含量，对酵母形成一定的抑制作用，使发酵速度减慢或停止，并使淀粉糖化形成的糖分残留一部分。

适宜酿造半甜型和甜型黄酒。口味醇厚甘甜，具特殊芳香。

18、填空题 橡木块必须经（）的天然干燥，让单宁稍微柔化而不至于影响酒的品质。

正确答案：长时间（三年以上）

19、填空题 连二酮类双乙酰是啤酒口味（）的限制性指标。淡啤中含量超过0.15mg/L，则有不愉快的刺激味。

正确答案：成熟

20、填空题 （）：以小麦、大麦、豌豆等原料制成的大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

正确答案：大曲酒

21、填空题 酒的分类：发酵酒、蒸馏酒、（）。

正确答案：配制酒

22、问答题 红葡萄酒陈酿中对氧有何要求？

正确答案：红葡萄酒：酚类物质陈酿需要适量的氧。氧是必需的，但过强通气是不利的。以氧化还原电位来衡量：200—350mv。

木桶：200—350mv。

不锈钢罐：<200mv。

23、单选 酒海是凤型酒的专用储存设备，每个酒海可以储存白酒（）吨，它赋予凤酒一种特殊的香味，是有别于其他白酒的重要特性。

A、五

B、四

C、三

D、二

正确答案：A

24、填空题 续糟发酵：采用酒糟（或部分酒糟与新料配合）继续发酵，（），以提高淀粉利用率，增加香气成分的前体物质。

正确答案：反复多次

25、填空题 （）型白酒：酒香芬芳，酒味纯正，酒体柔和，诸位谐调，香味悠长。

正确答案：特香

26、填空题 高级醇促进酒类具有丰满的（），增加酒的协调性。过量使酒产生异杂味。如过量戊醇有汗臭味和腐败味。

正确答案：香味和口味

27、填空题 橡木桶贮酒还有利于新酒中二氧化碳气体的排除和酒的（）。

正确答案：自然澄清

28、单选 酿造原辅材料稻壳清蒸是为了除去（）。

A、甲醛

B、甲醇

C、糠醛

D、乙醛

正确答案：C

29、填空题 清蒸清渣：将原料的蒸煮和酒醅的（ ）分开进行，然后清渣发酵的操作（清蒸原、辅料，清渣发酵，清蒸蒸馏）。

正确答案：蒸馏

30、填空题 高泡葡萄酒（high-sparkling wines）：在20℃时，CO₂（全部自然发酵产生）压力等于或大于（ ）的葡萄酒。

正确答案：0.35MPa

31、填空题 （ ）：麦芽醪纯粹利用其酶的生化作用，用不断加热或冷却调节醪的温度，使之糖化完成。麦芽醪未经煮沸。用于制作上面发酵的啤酒。

正确答案：浸出糖化法

32、填空题 热处理作用：能使酒较快的获得良好的风味，有助于提高酒的（ ）。

正确答案：稳定性

33、填空题 大曲的培养实质上就是通（ ）、（ ）、（ ）、（ ）等因素来控制微生物在大曲上的生长。

正确答案：控制温度；湿度；空气；微生物种类

34、填空题 发酵成熟的醅料称为（ ），它含有极复杂的成分。

正确答案：香醅

35、填空题 全面质量管理在早期称为（ ），以后随着进一步发展而演化称为（ ）。

正确答案：TQC；TQM

36、填空题 酒母两大类：一是用酒药通过淋饭酒醅的制造自然繁殖培养酵母菌，这种酒母称为（ ）。二是用纯粹黄酒酵母菌，通过纯种逐级扩大培养，增殖到发酵所需的酒母量，称之为纯种培养酒母。

正确答案：淋饭酒母

37、问答题 酒花的主要成分及其功能？

正确答案：1. 苦味物质（酒花树脂）

a-酸：啤酒中苦味和防腐力主要来自 a-酸转化而来。但若在有氧下煮沸。则与氧聚合，形成啤酒后苦味物质 γ -树脂。

2. 酒花精油

啤酒的重要香气来源，是啤酒开瓶香的主要成分，易挥发，氧化。

3. 多酚物质

作用：在麦汁煮沸时和蛋白质形成热凝固物。

在麦汁冷却时形成冷凝固物。

在贮酒期间与蛋白质结合，形成混浊。在麦汁和啤酒中形成色泽物质和涩味。

38、填空题 ()用天然香料或用纯化学药品模仿某一名酒成分进行配制、生产白酒的一种方法。

正确答案：调香法

39、填空题 酒醅入窖后，已糊化糊精在大曲中 ()作用下变为单糖，称 ()。

正确答案：糖化酶；糖化

40、填空题 ()：过滤后的澄清啤酒经巴氏灭菌后出现絮状大块或小颗粒悬浮物质 (肉眼可见)。

正确答案：消毒混浊

41、单选 新酒中的乙缩醛含量较高，经一定的贮存期，可分解一部分，使辛辣味降低。但在贮存中 ()几乎不变。

- A、高级醇
- B、高级脂肪酸乙酯
- C、酸类
- D、乙醛

正确答案：A

42、填空题 制造麦芽过程大体可分为：清选、 ()、浸麦、发芽、干燥、除根、贮藏等过程。

正确答案：分级

43、填空题 麦汁的制备工艺流程：麦芽及辅料粉碎→加水糖化→过滤→加酒花煮沸→酒花分离→热凝固物沉降→凝固物分离→冷却→ ()→麦芽汁。

正确答案：通风

44、填空题 踩曲方法：用足掌从 ()踩起，再沿四边踩压。

正确答案：曲模中心

45、填空题 白酒中的 ()与水都是强极性分子。

正确答案：酒精

46、填空题 添加SO₂后生成的 ()有利于果皮中色素、酒石、无机盐等的溶解，增加酒的色度和浸出物的含量。

正确答案：亚硫酸

47、问答题 要想获得性能优良的菌种应怎样做？

正确答案：要想获得性能优良的菌种，第一步是要先分离到纯种，即微生物的分离；第二步是有针对性的对纯种进行筛选和改造，使之符合生产上的要求，既良种的选育；第三步是将以选得的良种进行科学地保藏，使之优良性能不退化，菌种不死亡；若出现优良性能退化现象，还必须进行优良性能的复原工作，即菌种的保藏和复壮。

48、填空题 青霉在大曲或酿酒生产上完全属于 ()。

正确答案：有害菌

49、问答题 上面啤酒酵母与下面啤酒酵母生理特性的区别？

正确答案：上面发酵与下面发酵技术的比较。

上面酵母：发酵过程中，酵母随 CO₂ 浮到发酵面上，发酵温度 15-20° C。

下面酵母：发酵完毕，酵母凝聚沉淀到发酵容器底部，发酵温度 5-10° C。二者的区别在于对棉子糖发酵的不同。

50、填空题 ()：低于 20°C 下，啤酒中的 β-球蛋白可与多酚以氢键结合，以 0.1~1 μm 颗粒析出（肉眼不可见），造成啤酒失光，温度升高则恢复正常。

正确答案：冷雾浊（可逆）

51、填空题 () 用所标注的葡萄品种酿制的酒所占比例不低于酒含量的 75%（v/v）。

正确答案：品种葡萄酒

52、填空题 酱香型白酒香味成分“四高一低一多”，既“()”。

正确答案：酸高、醇高、醛酮高、氨基酸高，酯低、含氮化合物多

53、填空题 () (carbonated wines)：酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的，具有同起泡葡萄酒类似物理特性的葡萄酒。

正确答案：葡萄汽酒

54、填空题 () (noblerot wines)：在葡萄的成熟后期，葡萄果实感染了灰绿葡萄孢，使果实的成分发生了明显的变化，用这种葡萄酿制而成的葡萄酒。

正确答案：贵腐葡萄酒

55、填空题 () ——在正餐前饮用的酒（开胃酒），一般添加芳香植物或药材配制，以增进食欲、帮助消化。

正确答案：餐前葡萄酒

56、多选 装甑好，则流酒时()。

A、酒花利落

B、酒花大小一致

C、酒尾长

正确答案：A, B

57、单选 董酒的串蒸香醅的发酵期是()个月左右。

A、1

B、2

C、6

D、10

正确答案：D

58、填空题 起泡葡萄酒 (sparkling wines)：在 20°C 时，CO₂ 压力 () 0.05MPa 的葡萄酒。

正确答案：等于或大于

59、问答题 简述稻草在高温制曲中的作用和要求。

正确答案：

兼香型白酒一般采用高温制曲，在高温制曲过程中要使用大量的稻草，它的作用是保温和保潮，稻草也是微生物的重要来源，因此对稻草有严格的要求。稻草的挑选，要求新鲜，无霉烂，生产过程中无病虫害危害。

60、填空题 酱香型酒制的是高温曲，培菌最高温度达（ ）以上；清香型酒制的是低温曲，培菌最高温度只有（ ）左右。

正确答案：65 摄氏度；45 摄氏度

61、填空题 如果糟醅含水量大（超过 62%），则应该多使用（ ），反之，则少用。

正确答案：糠壳

62、填空题 液态法白酒的第一阶段创造出了一条“（ ）；（ ）；（ ）”工艺路线。

正确答案：液态酒发酵酒除杂；固态发酵醅增香；固液法结合

63、问答题 橡木桶在干白葡萄酒中的应用。

正确答案：橡木桶也可被用来作白葡萄酒发酵的酒槽（如霞多丽榨汁澄清后直接入橡木桶发酵）。除了有自然控温的优点外，发酵后的白葡萄酒直接在同一桶中和死掉的酵母一起进行培养，酒泥可以抑制氧化反应，葡萄酒和酒泥中有重要的甘露蛋白（酵母活细胞释放或自溶），能改善感官质量，让酒变得更圆润甘甜，提高稳定性（蛋白、酒石、多酚），与芳香物质互作，使香气更持久，使高单宁含量的葡萄酒柔和。

64、填空题 蒸馏方法较多，主要分（ ）和（ ）等。

正确答案：简单蒸馏；精馏

65、填空题 浓中有酱的兼香型白酒代表产品是（ ）。

正确答案：中国玉泉酒

66、填空题 偏高温大曲制作工艺流程：原料→粉碎→加水拌和→踩曲→曲坯→入室安曲→（ ）→成品曲→出房贮存→陈曲。

正确答案：发酵培菌

67、填空题 酒糟干粉加工有（ ）、（ ）和（ ）三种方法。

正确答案：热风直接干燥法；蒸汽间接干燥法；晾晒自然干燥法

68、填空题 霉菌营 养体的基本单位是（ ），比细菌的细胞约粗（ ）倍。

正确答案：菌丝；10

69、多选 由于陶坛的陶土稳定性高，不易氧化变质，而且（ ），因此陶坛在我国白酒厂被广泛使用。

- A、耐酸
- B、耐碱
- C、质地坚硬
- D、抗腐蚀

正确答案：A, B, D

70、问答题 现代黄酒生产中，“四酶两曲一酵母”指什么？

正确答案：四酶： α -淀粉酶、 β -淀粉酶、蛋白酶、非淀粉多糖酶。

两曲：麦曲或红曲、酒药（小曲）。

一酵母：酒母即酵母菌。

71、填空题 纯种培养根霉曲是以（）为原料的。

正确答案：麸皮

72、填空题 大曲培养的机理是共同的。归纳起来可以用几句话来总结：开放作业，自然富集，培菌管理，适度调节；堆积升温，（），（），（）。

正确答案：翻转调节；排潮降温；总温控制

73、单选 糟醅从形态上看，应符合“疏通不糙，柔熟不腻”的质量要求，同时使糟醅入窖淀粉能控制在（）的正常范围内。

A、13%-15%

B、15%-17%

C、17%-19%

D、19%-21%

正确答案：C

74、填空题 传统的自然培养法，用酒药通过淋饭酒制造的自然繁殖培养酵母菌，这种酒母为（）。

正确答案：淋饭酒母

75、填空题 （）：把澄清后的生酒加热煮沸片刻，杀灭其中所有微生物，以便于贮存、保管的操作。

正确答案：煎酒

76、填空题 大曲的制作具有（）、（）、（）和操作简单四个特点。

正确答案：生料制作；开放制作；机械化程度低

77、填空题 三花酒存放在四季保持较低恒温的（）中，经（）年以上的贮存方能勾兑装瓶出厂。

正确答案：山洞；1年

78、问答题 酒花添加的依据是什么？应掌握什么原则，为什么？

正确答案：1. 酒花添加的依据

酒花中 α -酸含量消费者嗜好

啤酒的种类

啤酒生产方法

2. 添加原则：先差后好，先少后多。添加酒花采用3~4次添加法，头几次添加后需要煮沸，煮沸时会使酒花中的 α -酸和酒花油等挥发损失，因此好的酒花应该最后阶段添加，而且多加一点，缩短酒花煮沸的时间，减少酒花的有效成分的损失。

79、问答题 行之有效的安全度夏措施有哪些？

正确答案：

①调整配料，适当降低入窖淀粉浓度及用曲量。②加强滴窖，降低酸度；进行踩窖，排出氧气，放缓发酵速度；加厚窖皮，确保窖皮不裂口。③调整工作时间，加强通风降温，有条件的可采取制冷降温法。④采用抗生素控酸。⑤采用高、低温大曲混用或添加少部分糖化酶、耐高温活性干酵母参与发酵。⑥缩短发酵期。

80、填空题 平净葡萄酒（still wines）：在20℃时，CO₂压力小于（）的葡萄酒。

正确答案：0.05MPa

81、单选 董酒大曲酒醅发酵期长，一般达（）个月以上。

- A、十二
- B、十
- C、八
- D、六

正确答案：B

82、填空题 浓香型曲酒的大曲种类按原料不同可分为（）、（）、（）三大类。

正确答案：小麦曲小麦；大麦曲小麦；大麦；豌豆曲

83、多选 2011年月度收入预测表中“其它收入”指标包括（）。

- A. 欠税入库
- B. 入库在途税款
- C. 预缴税款
- D. 查补收入

正确答案：A, B

84、填空题 热凝固物：指麦汁煮沸过程及麦汁冷却到（）之前形成的凝固物。

正确答案：60℃

85、填空题 （）：将酒醅与粮粉混合蒸馏，出甑后冷却、加曲，混合发酵。

正确答案：混蒸混碴

86、填空题 通常，啤酒倒入干净的杯中即有泡沫升起，泡沫持久的程度即为（）。

正确答案：泡持性

87、填空题 （）的形成：还原糖与氨基酸或简单含氮物在较低高温下互相作用形成的氨基糖。

正确答案：类黑素

88、问答题 白酒自然老熟的机理是什么？

正确答案：1) 物理变化：

- A. 挥发作用：新酒中硫化氢、硫醇等挥发性的硫化物，丙烯醛、丙醛醇、丁烯醛等刺激性挥发物经贮存后自然挥发。

B. 氢键缔合：乙醇和水分子通过氢键缔合，加强了乙醇分子的束缚力，降低了乙醇分子的活度，使白酒口感变得柔和。

2) 化学变化：通过醇类的氧化、醛类的氧化、醇和酸的酯化、醇和醛的缩合，减少了白酒的辛辣味和形成柔和的香味。

89、填空题 高温制曲达到最高温度 65℃以后，霉菌、酵母大量（ ），高温细菌，主要是芽孢杆菌则生长（ ）。

正确答案：死亡；旺盛

90、填空题 一甑投入的用粮量与糟醅用量的比例，通常称为（ ）。

正确答案：糖醅比

91、填空题 SO₂ 能阻止分解（ ）的细菌活动。

正确答案：酒石酸与苹果酸

92、填空题 可利用筛选的优良乳酸菌种或市售活性干乳酸菌，经人工培养后添加到葡萄酒中，人为地使之发生（ ）发酵。

正确答案：苹果酸—乳酸

93、填空题 特香型：以大米为主要原料，传统固态发酵，具有特香型风格的白酒。（ ）为代表。

正确答案：江西省四特酒

94、填空题 清香型：以粮谷为原料，传统固态发酵，具有以乙酸乙酯为主体复合香的白酒。清香纯正，以（ ）为代表。

正确答案：汾酒

95、填空题 （ ）——葡萄发酵后，添加白兰地或中性酒精来提高酒精含量的葡萄酒。

正确答案：加强葡萄酒

96、问答题 制麦的工艺流程？

正确答案：制麦过程大体可分为清选、分级、浸麦、发芽、干燥、除根、贮藏等过程。

97、问答题 勾兑用水要求有哪些？

正确答案：①总硬度应小于 1.738mmol/L；低矿化度，总盐量小于 100mg/L。因微量无机离子也是白酒的组分，故不宜用蒸馏水作为勾兑用水。②铁含量低于 0.1mg/L。③铝含量低于 0.1mg/L。④铝含量低于 0.1mg/L。⑤不应有腐殖质的分解产物。将 10mg 高锰酸甲溶解于 1L 水中，若在 20 分钟内完全褪色，则这种水不能作为有降度用水。⑥自来水应用活性炭将氯吸附，并经过滤后使用。

98、单选 近几年来出土的隋唐文物中，出现的只有（ ）毫升的小酒杯，说明了如果没有高度酒，肯定不会制作这么小的酒杯。

A、15-20

B、20-25

C、25-30

D、30-35

正确答案：A

99、填空题 （ ）型白酒：醇香秀雅，醇厚丰满，甘润挺爽、诸味谐调、尾净

悠长。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/488071142062006075>