

2024年全国大学生品酒大赛考试题库大全-下(判断、填空、 简答题汇总)

判断题

1.我国固态发酵蒸馏酒的香气成分和其他国家的蒸馏酒相比具有以下特征:依据常规分析我国白酒中总酸、总脂、总醛含量低,高级醇偏高。()

A、正确

B、错误

答案: B

2.白酒中协调成分是指酸类及醇类物质。()

A、正确

B、错误

答案: B

3.董酒采用大、小曲两种工艺并用和特殊的串香工艺。()

A、正确

B、错误

答案: A

4.凡是经过储存后的白酒,其味向好的方面改进,储存时间长,醇厚,绵甜味好,但香味渐淡。()

A、正确

B、错误

答案: A

5.使用根霉菌酿酒的酒类,一般酸度都较低。()

A、正确

B、错误

答案: B

6.白酒品评技术队伍是从1979年全国第三届评酒会后开始形成的。()

A、正确

B、错误

答案: A

7.检测白酒中总酯是,先用碱中和酒中的游离酸,再准确加入一定量的碱,加热回流使酯类皂化,过量的碱在用酸进行反滴定,以酚酞为指示剂指示滴定终点。()

A、正确

B、错误

答案: A

8.醇类化合物是浓香型白酒中重要的呈味物质。它是总含量高于有机酸含量。()

A、正确

B、错误

答案: B

9.清蒸混入四大甑操作法适于含淀粉较低的原料及代用原料酿酒。()

A、正确

B、错误

答案: A

10.白酒中缺乏酸类,酒体会显得单薄、欠柔和、呆滞。()

A、正确

B、错误

答案：A

11.高含量的甲醇是假酒的主要特征之一。()

A、正确

B、错误

答案：A

12.苦味物质的性质就是阈值很高。()

A、正确

B、错误

答案：B

13.浓郁型酒体风味特征:浓郁是指整个酒体绵长而优美,口味协调丰满而且纯净。

()

A、正确

B、错误

答案：B

14.窖泥中的甲烷菌数是判断老窖成熟的标志。()

A、正确

B、错误

答案：A

15.食用酒精等级越高,其中含有的有害物质越少。()

A、正确

B、错误

答案：A

16.白酒中的各种微量成分的种类以及它们之间不同的量比关系决定了白酒具有不同的风格与香型。()

A、正确

B、错误

答案：A

17.麸曲是以麸皮为主要原料，蒸熟后接入纯种酵母菌，在人工控温控湿下培养的散曲。()

A、正确

B、错误

答案：B

18.白酒经过长时间贮藏老熟,一般甜味要比新酒(刚蒸馏出来的酒)的差。()

A、正确

B、错误

答案：B

19.顶窖是凤型白酒生产的第二轮发酵，第二次出酒，没有丢糟。()

A、正确

B、错误

答案：B

20.白酒中重要的羰基化合物和缩醛类物质主要是乙醛和乙缩醛。()

A、正确

B、错误

答案：A

21.芝麻香型酒的微量成分丰富而复杂，影响酒质的因素也是非常的复杂。()

A、正确

B、错误

答案：A

22.舌尖和边缘对咸味较为敏感,靠腮两边对苦味敏感,舌根部位对酸味最敏感。()

A、正确

B、错误

答案：B

23.酒龄的定义：生产出来的酒在陶坛中贮存老熟的时间，以年为单位。()

A、正确

B、错误

答案：A

24.苦味的感觉是不愉快的,但少量的苦味,能增加陈味和增长厚味。()

A、正确

B、错误

答案：A

25.白酒的品评方法有一杯品评法,两杯品评法,三杯品评法,顺位品评法。()

A、正确

B、错误

答案：A

26.糟醅水分过大，杂菌易于生长繁殖，因而引起酸度升幅大。()

A、正确

B、错误

答案：A

27.酒精比重是指酒精水溶液质量与同体积纯水质量之比。()

A、正确

B、错误

答案：B

28.白酒中杂醇油含量的测定,一般采用分光光度法测定白酒中杂醇油的含量。()

A、正确

B、错误

答案：A

29.凤香型窖池没有窖帽。()

A、正确

B、错误

答案：A

30.泥窖建造的时间越长，酿造的浓香型原酒质量就越好。()

A、正确

B、错误

答案：B

31.浓香型白酒在贮存过程中，随着存放时间的延长，酒中酸有所降低。()

A、正确

B、错误

答案：B

32.白酒中缺乏酸类(如液体白酒),酒体会显得单薄、欠柔和、呆滞。()

A、正确

B、错误

答案：A

33.白酒在贮存过程中由于主要酯类的水解作用,导致酯减少,酸增加。()

A、正确

B、错误

答案：A

34.凤香型白酒中异戊醇含量较低。()

A、正确

B、错误

答案：B

35.一般从配料开始到勾兑完成,要40天左右的时间。()

A、正确

B、错误

答案：B

36.凤香型白酒蒸馏时要求高温蒸馏。()

A、正确

B、错误

答案：B

37.白酒在贮存老熟过程中所发生的化学变化是缓慢的,主要有氧化、还原、酯化与水解、缩合等作用()

A、正确

B、错误

答案: A

38.凤香型白酒的勾兑以醇厚、柔顺、协调和回味悠长为基本要求。()

A、正确

B、错误

答案: A

39.用于白酒生产的酒精必须是国家定点准许生产的,达到使用级标准水平的酒精。()

A、正确

B、错误

答案: A

40.苦杏仁香气是凤香型白酒的一个特征。()

A、正确

B、错误

答案: A

41.跑窖工艺是将窖内发酵糟醅一层一层(即“一甑一甑”)地分开进行蒸馏,所以这一操作方法称为“跑窖分层蒸馏法”。()

A、正确

B、错误

答案：A

42.新粮入库淀粉含量高、微生物种类多，如立即投入生产使用，使酒醅升温快，酸度增加，故也应贮放 3 个月后使用较为适宜。()

A、正确

B、错误

答案：A

43.白酒产生混浊的原因与加浆水无关。()

A、正确

B、错误

答案：A

44.品评前一个酒样后，影响后一个酒样的心理作用，叫做顺效应。()

A、正确

B、错误

答案：B

45.舌尖和边缘对咸味较为敏感,靠腮两边对苦敏感,舌根部位对酸味最敏感。()

A、正确

B、错误

答案：B

46.涩味是因麻痹味觉神经而产生的，它可凝固神经蛋白质，给味觉以涩味，使口腔里、舌面上和上腭有不润滑感。()

A、正确

B、错误

答案：A

47.调味的原理是:①添加作用,②化学反应③平衡作用()。

A、正确

B、错误

答案：A

48.在有窖泥臭的浓香型白酒中往往是丁酸臭造成的。()

A、正确

B、错误

答案：A

49.勾兑的原则是不同酒龄的酒合理搭配,尽量使用老酒。()

A、正确

B、错误

答案：B

50.勾兑的原则是不同酒龄的酒合理搭配, 尽量使用老酒。()

A、正确

B、错误

答案：B

51.白酒勾兑成功之后, 仍需储存放置 7-15 天。()

A、正确

B、错误

答案：A

52.高温润粮的主要目的是粮粉吸水和排杂。()

A、正确

B、错误

答案：A

53.在样品组合中,勾兑员还要考虑酒的后期变化。也就是货架期转化因素。()

A、正确

B、错误

答案：B

54.在勾调时,调味酒的用量越多,白酒质量就越好()

A、正确

B、错误

答案：B

55.先培菌糖化、后发酵法是生产米香型白酒的典型生产工艺。()

A、正确

B、错误

答案：A

56.酒尾中含有大量的低沸点香味物质,酸酯含量也高,特别是亚油酸乙酯、油酸乙酯和棕榈酸乙酯含量特别高。()

A、正确

B、错误

答案：B

57.糖化力不太高也不低,曲质好。糖化力太高或太低,曲质不好。液化力越高,曲质越好。发酵力越高,曲质越好。()

A、正确

B、错误

答案：A

58.白酒香型的检验方法是理化检验。()

A、正确

B、错误

答案：B

59.差酒与差酒勾兑,有时也会变成好酒。()

A、正确

B、错误

答案：A

60.白酒中缺乏酸类(如液体白酒),酒体会显得单薄、欠柔和,呆滞。()

A、正确

B、错误

答案：A

61.白酒香味成分的量比关系是影响白酒质量及风格的关键。()

A、正确

B、错误

答案：A

62.馥郁香型的独特口味特征是：“前浓、中清、后酱”。()

A、正确

B、错误

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/855214222114011132>