

酿酒科技

Liquor-Making Science & Technology

贵州省轻工业科学研究所
中国酿酒信息中心

主办



ISSN 1001-9286

6

2014

(总第240期)



- 国家期刊奖百种重点期刊
- 全国中文核心期刊
- 中国科技核心期刊
- 《CAJ-CD规范》执行优秀期刊

诚信为荣·品质精华

酒类专用活性炭

梅花山

龙岩荣华碳素有限公司

地址：福建省龙岩市龙雁工业集中区

电话：0597-2686919/2288069

传真：0597-2683299/2234899

第三届国家期刊奖百种重点期刊

全国中文核心期刊 中国科技核心期刊

酿酒科技(月刊)

NIANGJIU KEJI

Liquor-making Science & Technology

2014年第6期

(总第240期)

2014年6月18日出版

编委会顾问:沈怡方 高景炎 高月明 季克良 王秋芳 袁仁国 蔡友平

编委会主任:肖冬光

编委会副主任:黄平 张肖克

编委会委员:(以姓氏汉语拼音为序)

曹健君	程宏连	杜小威	黄平	黄永光	胡建祥	贾翹彦
蒋红星	蒋英丽	姜莹	李华	赖登輝	刘自力	刘中利
吕云怀	普必恩	邱树毅	沈才洪	石峰	王瑞明	王仕佐
王秀道	吴建峰	吴天祥	肖冬光	谢永文	谢玉珠	熊小毛
徐岩	徐占成	杨大金	俞学锋	张德芹	张良	张肖克
张智斌	邹海晏	钟方达	周新虎			

主编:黄平

常务副主编:黄永光

副主编:张肖克 姜莹

责任编辑:杨国华

英文编辑:乐扬

创刊日期:1980年3月

主管单位:贵州科学院

主办单位:贵州省轻工业科学研究所

中国酿酒信息中心

协办单位:贵州茅台酒股份有限公司

泸州老窖股份有限公司

安琪酵母股份有限公司

陕西省太白酒业有限责任公司

江苏洋河酒厂股份有限公司

云南玉林泉酒业有限公司

贵州茅台集团习酒有限责任公司

湖北枝江酒业股份有限公司

四川省古蔺郎酒厂有限公司

湖北稻花香酒业股份有限公司

湖北白云边酒业股份有限公司

重庆诗仙太白酒业(集团)有限公司

江苏双沟酒业股份有限公司

贵州董酒股份有限公司

金沙窖酒酒业有限公司

山西杏花村汾酒厂股份有限公司

四川省哲学社会科学重点研究基地·中国酒史研究中心

编辑出版:酿酒科技杂志社

地址:中国·贵州·贵阳市沙冲中路58号(550007)

电话:0851-5796163 5762572 5772798

传真:0851-5776394

http://www.LMST.cn //NJKJ.chinajournal.net.cn

中文网址:酿酒科技.cn 酿酒科技.com 中国酿酒.cn

通用网址:中国酿酒 酿酒科技

E-mail:NJKJ@263.net lmst@lmst.cn

微信号:gznjkj 微博: http://weibo.com/gznjkj

广告经营:520100101—0100

印 刷:贵阳精彩数字印刷有限公司

发行范围:国内外公开发行

国内发行:贵阳市邮政局 国内代号:66—23

国外发行:中国国际图书贸易公司(北京399信箱)

国外代号:BM4236

国内订阅:全国各地邮局(所)

刊 号:ISSN 1001—9286

CN 52—1051/T S

定 价:国内¥18.00 国外\$18.00

目 次

◀专题报告▶

中国酒业协会白酒分会、市场专业委员会2013年工作报告 宋书玉(1)

◀研究报告▶

感官定量描述分析对芝麻香型白酒典型感官特征的研究 刘传贺,刘明,钟其顶,等8人(10)

一株酱香型白酒堆积发酵酒醅中 *Streptomyces flocculus* 菌株的分离与鉴定 张建敏,黄永光,周文美,等7人(16)

不同温度大曲制曲过程理化指标变化分析研究 邢钢,敖宗华,王松涛,等6人(20)

酱香型白酒高温堆积糟醅中耐高温酵母的筛选及鉴定 余婷婷,赖世强,曹文涛,等5人(24)

酱香型白酒酒醅细菌的分离鉴定 黄治国,邓杰,卫春会,等5人(27)

过表达相关蛋白对酿酒酵母利用半乳糖的影响 曹春红,郭学武,王亚洲,等6人(30)

诗仙太白酒窖泥微生物的分离研究 付勋,刘中利,刘弘,等8人(34)

酱香型大曲中一株产香芽孢杆菌的分离鉴定 朱德文,蒋英丽,高鸿,等6人(39)

红曲霉的分离纯化及酯化酶活性研究 刘新宇,赵景龙,任美斌,张秀红(42)

近红外光谱技术快速检测酿酒原料粮食理化指标方法的研究 李杨华,赵东,练顺才,等6人(47)

葡萄酒有害菌Y₄₀的筛选与鉴定 李栋,王德良,郭阳(50)

浓缩麦芽汁生产微型啤酒提高麦芽香气的研究 王孔斌,王君高,李全国(54)

◀生产实践▶

白酒中塑化剂的处理方法研究 王远成,杨文琼,郑敏,等5人(57)

包装过程控制与产品质量的关系 肖世政,王欢,夏露(63)

白酒标准指标应用分析 陈哲,任雁,胡昌川(65)

云南小曲白酒发酵温度特性研究 赵健光,许祖英,潘章,等5人(68)

固定化酵母在啤酒连续发酵中的研究与应用 周宁,陶书中,黄亚东(71)

窖池养护的基本原理与实践 姚继承,殷成浩,屈光伟,杨林(74)

清香兼芝麻香型白酒生产工艺的探讨 时卫平,徐伟(77)

功能性人工窖泥的培养和应用 刘森,姚万春,唐玉明,等7人(80)

啤酒感官特性定量描述分析 魏永义,谷存国,尹军杰,李玉兰(84)



◀新产品·新技术▶

银杏果酒发酵条件的研究 赵丽,刘丽萍,刘建军(87)

◀酿酒机械化·信息化▶

自动化系统在山东景芝酒业白酒生产中的应用 赵德义,韩斌,李建刚,等5人(91)

啤酒发酵温度分布式预测控制应用研究 尚继良,王婵婵(95)

◀综述报告▶

茶酒的活性功能成分及风味物质的分析研究 韩琳,曾荣妹,谌永前,吴广黔(98)

◀分析·检测▶

- 山楂红酒中原花青素的硫解-HPLC 法分析 康小虎,高 哲,秦爱霞,等 6 人(102)
 蓝莓果酒香气成分的研究 吉 宁,马立志,王 瑞,等 7 人(107)
 原子吸收分光光度法测定葡萄酒中铁的不确定度评定 汤海青,欧昌荣,殷居易,等 6 人(113)
 GC-QQQ 法测定白酒中 17 种邻苯二甲酸酯类污染物 莫如宝,赵仙娥,张泽辉,等 6 人(116)



◀酒文化▶

- 中国白酒文化国际化发展策略研究 黄 丹(120)
 高端白酒的“破冰”之道 王 蔚,王光阵(123)
 新型防伪技术在酒产业品牌保护中的应用 程文波,王立杰(126)

◀酒业经纬▶

- 浅谈《白酒生产技术》课程开发与白酒专业人才培养 黄亚东,罗竹青,马光喜(129)
 原酒企业实施要素品牌战略的探析 杨 毅(132)

◀企业管理▶

- 论酒类企业的分销渠道治理模式 李东升,刘世松,唐文龙(135)

◀市场研究▶

- 浅谈大学生葡萄酒文化素养的培育 康文怀,李 艳,秦 玲,阮 南(138)

◀技术讲座▶

- 白酒生产检验(十三): 酒精通用分析方法 李大和,王超凯,李国红,彭 奎(140)

◀读者·作者·编者▶

- 对“贵州窖酒”传统工艺的再认识 陈先润,陈于文,吕 珊(144)

◀市场动态▶

- 湖北稻花香集团综合授信达 121.785 亿元 (23)
 洋河荣登“中国工业企业品牌竞争力百强榜” (70)
 稻花香 2014 年销售目标 365 亿 (101)
 2014 年 1~4 月遵义市白酒产量增长 12.4% (101)
 美国取代法国成全球最大葡萄酒消费国 (119)

◀会议·消息▶

- 祝贺酿酒科技官方微博开通 (15)
 汾酒荣获巴拿马大奖百年纪念活动启动仪式在京举行 (29)
 澳大利亚有机食品和葡萄酒获中国出口认证 (33)
 遵义首届“茅台杯”职工技能大赛白酒品评赛在茅台举行 (38)
 白酒发展与人才战略高峰论坛在贵州大学举行 (46)
 贵州茅台酒股份有限公司将与央视联手打造
 “茅台里的中国故事” (64)
 仁怀酒团亮相济南糖酒会 (67)
 《酿酒科技》再获贵州省报刊出版质量综合评估一级期刊荣誉 (73)
 美丽中国行 共圆中国梦“寻找最美中国符号”中国
 食文化之旅·贵州站启动 (83)
 珍酒惠民工程高峰论坛会在遵义举行 (86)
 酒庄酒中国风我们在行动 (90)
 2014 年“期刊数字新媒体创新与实务高级研修班”
 在厦门举办 (134)
 安徽亳州市白酒协会挂牌成立 (139)
 “白酒产业转型与发展”学术研讨会在自贡召开 (143)
 泸州和遵义联手打造“中国赤水河白酒金三角” (145)

◀广 告▶

- 汪洋酒炭 (广 1)
 宜宾圆明园实业有限公司提供基酒 (广 2)
 山东梁山良友生物工程有限公司大曲系列产品 (广 3)
 山东梁山久源生物产品 (广 4)
 成都醇中醇君明生物科技公司高产酒曲、酿酒设备等 (广 5)

- 桂林银荔酒业有限公司优质米香型基酒 (广 6)
 四川中华美酒业有限公司基酒 (广 7)
 南昌市田园食品科学研究所天然白酒风味剂 (广 8)
 IQJ 乙型大曲压块机 (广 9)
 泰铂酿酒设备 (广 10)
 泰安市盛宏春酿酒设备厂最新专利酿酒设备 (广 11)
 贵州龙黔威酒业有限公司提供优质酱香基酒 (插 1)
 张家港市饮料机械有限公司赛威饮料机械 (插 2)
 “绵爽王”调味酒 (插 3)
 山东梁山徐曜生物工程有限公司系列大曲 (插 4)
 商丘宇工大曲压块机 (插 5)
 广元市酒类技术研究所酿酒机械 (插 6)
 河南丰达生物科技有限公司功能微生物 (插 7)
 酒用矿物澄清剂 中正包装机械灌装设备 (插 8)
 “酒仙”牌酒曲 (插 9)
 川艺大曲 (插 10)
 钟山活性炭 (插 11)
 柏根牌超级过滤器 岳之冠酿酒设备 (插 12)
 山东杨湖酒业有限公司芝麻香原酒 (插 13)
 夏氏酿酒设备 (插 14)
 泰安市岱岳区盛大金源酿酒设备厂酿酒设备 (插 15)
 广元市酒类技术研究所不醉液 (插 16)
 山东省苍山县庭院经济研究所酿酒设备 (插 16)
 南京市卓派酿酒有限公司代加工 国洪酒曲 (插 17)
 汾源大曲——优质清香型白酒专用大曲 (插 18)
 安徽四德公司酿酒设备 (插 19)
 四川优秀原酒企业品牌展示 (插 20)
 旭日升香料 (插 21)
 青州赛特包装机械 (插 22)
 雅大高产酿酒技术 (插 23)
 山东中惠食品有限公司生物制品 (插 24)
 “笑仙”牌 Q303 纯种根霉曲 (插 25)
 大汉设备 (插 26)
 四川省酿酒研究所至醇原浆 (插 27)
 济南瑞丰生物工程有限公司生物制品 (插 28)
 三虹牌化纤窖池专用布 (插 29)
 四川意文净化科技有限公司 (插 30)

封面——梅花山牌活性炭

封二——安琪啤酒干酵母

封三——大东牌白酒净化设备

封底——酿酒科技开通微博微信

彩一——科华酒水净化设备

彩二——天津宝钜净化设备

彩三——天津宝钜净化设备

彩四——成都锐达机电实业有限公司过滤设备

彩五——牧羊集团酿酒设备

彩六——武汉佳成生物制品有限公司生物制品

彩七——梅花山牌活性炭

彩八——汪洋酒炭

中彩一——百年泸州老窖窖龄酒

中彩二——宜宾叙府酒业调味酒和基酒

中彩三——“徐坊村”大曲

中彩四——甲等老白汾

中彩五——稻花香

中彩六——傅潭酒业芝麻香基酒

中彩七——泰山泉酿酒设备

中彩八——贵州龙大曲酱香基酒\酱香大曲

后彩一——意文酒水净化设备

后彩二——港阳牌酒用香料辅料

后彩三——诗仙太白·盛世唐朝

后彩四——梅兰春芝麻香原酒

后彩五——金沙回沙酒

后彩六——2014 首届中国(贵州)国际食品博览会

后彩七——林海机械

后彩八——济南雪娜斯智能酒水设备

后彩九——四川八大原酒企业

后彩十——金酱酒业基酒

后彩十一——普瑞特食品级不锈钢薄壁容器

后彩十二——百奥福系列产品

CONTENTS

◀SPECIAL REPORTS▶

- 2013 Annual Working Report by Baijiu(Liquor) Branch and Market Specialized Committee of China Alcoholic Drinks Industry Association SONG Shuyu(1)

◀RESEARCH REPORTS▶

- Study on Typical Sensory Characteristics of Zhimaxiang Baijiu (Sesame-flavor Liquor) by Quantitative Description Analysis LIU Chuanhe et al(10)

- Identification of a *Streptomyces* sp. Strain Separated from Stacking Fermented Grains of Jiangxiang Baijiu(Liquor) ZHANG Jianmin et al(16)

- Analysis of the Change in Physiochemical Indexes during the Production Process of Daqu of Different Temperature XING Gang et al(20)

- Screening and Identification of High Temperature Resistant Yeast Strains from High Temperature Stacking Fermented Grains of Jiangxiang Baijiu(Liquor) YU Tingting et al(24)

- Separation and Identification of Bacteria Strains from Fermented Grains of Jiangxiang Liquor HUANG Zhiguo et al(27)

- Effects of Over-expression of Some Enzymes on Galactose Utilization of *Saccharomyces Cerevisiae* CAO Chunhong et al(30)

- Study on the Isolation of Microbes in Pit Mud of Shixian Taibai Liquor FU Xun et al(34)

- Isolation and Identification of a Jiangxiang-producing *Bacillus* Strain from Jiangxiang Daqu ZHU Dewen et al(39)

- Isolation & Purification of *Monascus* Strains and Study on Their Esterifying Enzyme Activities LIU Xinyu et al(42)

- Study on Rapid Detection of Physiochemical Indexes of Liquor-making Grains by NIR LI Yanghua et al(47)

- Screening and Identification of a Harmful Bacteria Strain Y_{40} in Grape Wine LI Dong et al(50)

- Study on the Use of Concentrated Wort to Improve Malt Aroma of Beer WANG Kongbin et al(54)

◀PRODUCTION PRACTICE▶

- Research on the Processing Methods of Plasticizer in Baijiu(Liquor) WANG Yuanchen et al(57)

- The Relationship between Packaging Process Control and Product Quality XIAO Shizheng et al(63)

- Analysis of the Application of Baijiu(Liquor) Standard Indexes CHEN Zhe et al(65)

- Study on the Fermenting Temperature of Yun'nan Xiaoqu Baijiu(Liquor) ZHAO Jianguang et al(68)

- Study on the Application of Immobilized Yeast in Beer Continuous Fermentation ZHOU Ning et al(71)

- The Basic Principle and Practice of Pits Maintenance Investigation on the Production Techniques of Qingxiang & Zhimaxiang Baijiu(Liquor) SHI Weiping et al(77)

- Culture of Functional Manmade Pit Mud and Its Application LIU Miao et al(80)

- Quantitative Descriptive Analysis of Sensory Characteristics of Beer WEI Yongyi et al(84)

◀NEW TECHNOLOGY▶

- Study on the Fermenting Conditions of Ginkgo Fruit Wine ZHAO Li et al(87)

◀MECHANIZED PRODUCTION OF LIQUOR▶

- The Application of Automation Systems in Jingzhi Distillery ZHAO Deyi et al(91)

- Study on Distributed Predictive Control of Beer Fermentation Temperature SHANG Jiliang et al(95)

◀SUMMARY REPORTS▶

- Analysis of the Functional Components and Flavoring Components of Tea Liquor HAN Lin et al(98)

◀ANALYSIS·DETERMINATION▶

- Detection of Procyanidins in Chinese Hawthorn Wine by Thiolytic-HPLC KANG Xiaohu et al(102)

- Study on the Flavoring Components of Blueberry Fruit Wine JI Ning et al(107)

- Evaluation on the Measurement Uncertainties in the Determination of Iron Content in Grape Wine by Atomic Absorption Spectrophotometry TANG Haiqing et al(113)

- Determination of 17 Kinds of Phthalate Esters Residues in Liquor by GC-QQQ MO Rubao et al(116)

◀CULTURES OF ALCOHOLIC BEVERAGES▶

- Research on the Development Strategies for the Internationalization of Chinese Baijiu(Liquor) Culture HUANG Dan(120)

- Ice-breaking Strategies of Top-end Chinese Baijiu(Liquor) WANG Wei et al(123)

- The Application of New-type Anti-counterfeiting Technology in Brand Protection in Wine Industry CHENG Wenbo et al(126)

◀CROSS ON ENTERPRISES▶

- Discussion on the Curriculum Development of Liquor Production Techniques and the Training of Liquor-making Professional Personnel HUANG Yadong et al(129)

- Key Elements of the Implementation of Brand Strategy for Base Liquor-making Enterprises YANG Yi(132)

◀ENTERPRISES MANAGEMENT▶

- Study on the Management Models for Wine-making Enterprises' Distribution Channels LI Dongsheng et al(135)

◀MARKET RESEARCH▶

- Discussion on the Cultivation of College Students' Cultural Attainment on Grape Wine KANG Wenhui et al(138)

◀TECHNICAL LECTURES▶

- Determinations in the Production of Baijiu(Liquors)(XIII): Universal Analysis Methods of Alcohol LI Dahe et al(140)

◀READERS·WRITERS·EDITORS▶

- Introduction to Traditional Producing Techniques of Guizhou Jiaojiu Liquor CHEN Xianrun et al(144)

◀MARKET TRENDS▶

- The Comprehensive Credit Limits of Daohuaxiang Group Reached up to 12.1785 Billion CNY (23)

- Yanghe Distillery Continued to Rank No.1 in Tax Payment in Jiangsu Province (70)

- Daohuaxiang Group Planned to List and Aimed to Finish 36.5 Billion CNY Sales Revenue This Year (101)

- Baijiu(Liquor) Yield in Zunyi Increased by 12.4 % from Jan. to Apr. in 2014 (101)

- UAS Replaced France and Became the World's Largest Consumer of Grape Wine (119)

◀CONFERENCES·NEWS▶

- Congratulations on the Opening of the Official Micro-blog of Liquor-making Science and Technology (15)

- The Opening Ceremony of Centennial Commemorative Activities of Fenjiu's Winning Panama Golden Prize Was Held in Beijing (29)

- Australian Organic Food and Grape Wine Passed through Chinese Export Certification (33)

- The 1st Zunyi Maotai Cup Workers Skill Contest (Liquor Tasting Contest) Was Held in Maotai Group (38)

- Summit Forum on Liquor Development and Talent Strategies Was Held in Guizhou University (46)

- Maotai Co.Ltd. & CCTV Held Movie-making Competition "the Story of China in Maotai" (64)

- Collective Appearance of Distilleries from Renhuai in Ji'nan Sugar & Wine Trade Fair (67)

- Liquor-making Science & Technology Won the Honor of Grade A Journal in Guizhou Provincial Publication Quality Comprehensive Assessment (73)

- Work Team of Documentary "Looking for the Most Beautiful Symbol of China" Arrive in Guizhou (83)

High-end Forum on People-benefit Project of Zhenjiu Group Was Held	(86)
Chinese Wineries Aim at Building Chateau with Chinese Characteristics	(90)
2014 Journal Digital Media Innovation and Practic Senior Seminar Was Held in Xiamen	(134)
Bozhou Liquor Association Was Officially Founded	(139)
Academic Seminar on the Transition and Development of Liquor-making Industry Was Held in Zigong	(143)
Luzhou Cooperated with Zunyi to Build Chinese Cishui River Liquor-making Golden Triangle	(145)
◆ADVERTISEMENTS◆	
Wangyang Active Carbon for Alcoholic Beverages	(Ad1)
Basic Liquor Provided by Yibing Yuanmingyuan Co.Ltd.	(Ad2)
Daqu Series Provided by Shandong Liangyou Bioengineering Co.Ltd.	(Ad3)
Liangshan Jiuyuan Biological Products	(Ad4)
High-yield Starter for Liquor etc. by Chunzhongchun Jumming Biotech Engineering Co.Ltd.	(Ad5)
Guilin Silver Lai Liquor Industry Co. Quality Rice Flavor Base Wine	(Ad6)
Base Liquor by Zhonghuamei Liquor Industry Co.Ltd.	(Ad7)
Natural Liquor Flavoring Agent Provided by Nanchang Tianyuan Food Scientific Research Institute	(Ad8)
IQJ Type Daqu Briqueting Machine	(Ad9)
Taibo Liquor-making Equipment	(Ad10)
New Liquor-making Facilities by Tai'an Shenghongchun Liquor-making Facility Factory	(Ad11)
Quality Jiang-xiang Basic Liquor Provided by Guizhoulong Qianwei Liquor Industry Co. Ltd.	(Insert 1)
Jiangsu Saiwei Brand Beverage Machinery	(Insert 2)
"Mianshuangwang" Brand Modifying Liquor	(Insert 3)
Series Daqu Starter by Liangshan Xushu Biology Co. Ltd.	(Insert 4)
Shangqiu Yugong Daqu Briquetting Machine	(Insert 5)
Wine-making Machinery Provided by Guangyuan Wine Products Technical Research Institute	(Insert 6)
Natural Flavoring Liquid Provided by Fengda Biotech Co.Ltd.	(Insert 7)
Mineral Clarfying Agent for Alcoholic Beverages	(Insert 8)
Filling Facilities by Qinzhous Zhongzheng Co. Ltd.	(Insert 8)
Jiuxian Brand Daqu Starter	(Insert 9)
Chuanyi Daqu	(Insert 10)
Zhongshan Active Carbon	(Insert 11)
Baigen Brand Stainless Steel Ultra-Filter	(Insert 12)
Yuezhiguan Liquor-making Machinery	(Insert 12)
Sesame-flavor Base Liquor by Shandong Yanghu Liquor Industry Co.Ltd.	(Insert 13)
Xia's Wine-making Apparatus	(Insert 14)
Liquor-making Equipment by Shengda Jinyuan Liquor-making Equipment Factory	(Insert 15)
Sobering Liquid by Guangyuan Wine Products Technical Research Institute	(Insert 16)
Wine-making Equipments Provided by Changshan Courtyard Economy Research Institute	(146)
Zuopai Liquor-making Co.Ltd.	(147)
Guohong Wine Yeast	(147)
Fenyuan Daqu-Quality Daqu Exclusively Used by Qingxiang Liquor	(148)
Anhui Side Company Brewing Equipment	(149)
Exhibition of Excellent Base Liquor-making Enterprises	(150)
Xurisheng Spices	(151)
Qinzhous Saite Packing Machinery	(152)
Yada High-output Liquor-making Techniques	(153)
Bio-products by Shandong Zhonghui Food Co.Ltd.	(154)
Quality Rhizopus Species Q303	(155)
Dahan Equipment	(156)
Exhibition of Quality Liquors in Sichuan Institute of Wine-brewing Industries	(157)

Pit Mud Functional Bacteria Provided by Ji'nan Ruijing Bioengineering Co.	(158)
Sanhong Brand Special Chemical Fiber Cloth for Pits	(159)
Sichuan Yiwen Jinhua Scientific Technology Co.Ltd.	(160)
MeihuashanTM Active Carbon	(Front Cover)
Angel Beer ADY	(Inside Front Cover)
Dadong Brand Purifiers for Liquors	(Inside Back Cover)
The Opening of the Official Micro-blog and We Chat of Liquor-making Science and Technology.....	(Back Cover)
Kehua Brand Purification and Filtration Equipment	(Colour P.1)
Tianjin Baoju Filtration Equipment	(Colour P.2)
Tianjin Baoju Filtration Equipment	(Colour P.3)
Chengdu Ruida Electromechanical Co. Filters	(Colour P.4)
Wine-making Apparatus by Muyang Group	(Colour P.5)
Biological Product by Jiacheng Bio-product Co.Ltd....	(Colour P.6)
MeihuashanTM Active Carbon	(Colour P.7)
Wangyang Active Carbon	(Colour P.8)
Luzhou Laojiao Liquor	(Mid Colour P.1)
Yibin Xufu Liquor	(Mid Colour P.2)
"Xufangcun" Daqu	(Mid Colour P.3)
Laobaifen Liquor	(Mid Colour P.4)
Daohuaxiang Liquor	(Mid Colour P.5)
Sesame-flavor Base Liquor by Futan Liquor Industry Co. Ltd.	(Mid Colour P.6)
Patented Wine-making Equipments of Taishanquan Co.Ltd.	(Mid Colour P.7)
Guizhoulong Daqu Jiang-xiang Base Liquor	(Mid Colour P.8)
Yiwen Purification and Filtration Equipment for Liquors and Water	(Back Colour P.1)
Gangyang Brand Fragrance & Auxilliary Materials for Wine-making	(Back Colour P.2)
Chongqing Shixian Taibai Liquor	(Back Colour P.3)
Meilanchun Sesame Base Liquor	(Back Colour P.4)
Jinsha Huisha Liquor	(Back Colour P.5)
2014 the 1st China (Guizhou) International Food Exposition	(Back Colour P.6)
Linhai Machinery	(Back Colour P.7)
Xuenas Equipments for Liquors	(Back Colour P.8)
Eight Base Liquor-making Enterprises in Sichuan	(Back Colour P.9)
Jiang-xiang Base Liquor by Gold Jiang-xiang Liquor Industry Co.	(Back Colour P.10)
Pret Liquor-making Equipments	(Back Colour P.11)
Baiaofu Fermented Products	(Back Colour P.12)

Liquor-making Science & Technology (Monthly)

No.6 Tol.240 Jun. 18, 2014

Sponsored By:

Guizhou Light Industry Scientific Research Institute

Published By:

《Liquor-making Science & Technology》 Publishing House

No.58, Middle Road Shachong, Guiyang, China

P.C.:550007

E-mail:NJKJ@263.net

http://www.LMST.cn

Subscription:

The post offices (stops) all over China

Periodical No: ISSN 1001-9286/CN 52-1051/TS

Oversea Distribution:

China International Book Trading Co.

P.O.B.: 399, Beijing, China

Subscription Code: BM4236

Price: \$18.00/issue, \$216.00/year

祝贺 酿酒科技官方微博、微信开通

《酿酒科技》是面向国内外公开发行的中国酒业学术龙头刊物，为“国家期刊奖百种重点期刊”，全国中文核心期刊，中国科技核心期刊，是全面报道中国酿酒工业科学技术的专业杂志，被誉为“中国酿酒工业科技进步的向导”。本刊坚持科技面向经济建设，为生产、科研、教学服务的方向，坚持“双百”方针，内容丰富，信息量大。全面报道中国白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、酒精、果露酒等行业的研究报告和取得的科技进步、科技创新、科技开发和科技应用成果及行业动态，具有行业指导性、科技推广性与生产适用性及科研教学学术参考性。辟有20余个栏目，及时报道海内外技经动态，并向酿酒行业提供相关商品信息和技术服务信息。

《酿酒科技》为月刊，A4开本，每期144页，国内外公开发行。国内刊号CN52-1051/TS，国际刊号ISSN1001-9286，全国各地邮局均可订阅，邮发代号66-23；国外订阅，中国国际图书贸易公司(北京399信箱)，国外代号BM4236。

为了发挥新兴媒体的优势，传递酒业声音，提升杂志影响力，打造杂志品牌，酿酒科技现已开通微博、微信。每天发布酒业新闻、酒业科技成果、《酿酒科技》杂志出版信息及精华文章推荐，普及酒知识，传播酒文化。

 您可以登录以下链接关注我刊微博，并与我们互动：<http://weibo.com/gznkj>，也可用手机版微博扫描下面二维码关注我们。

同时也可关注我刊微信公众平台了解相关资讯，具体登陆步骤如下：

- (1) 登录微信，点击“添加朋友”→“查找公众号”，搜索名称“酿酒科技”或微信号“gznkj”关注我们；
- (2) 可点击“发现”→“扫一扫”，扫描下面的二维码关注酿酒科技。



酿酒科技官方微博



酿酒科技微信公众平台



酿酒科技官方微博



酿酒科技微信公众平台

酿酒科技

地址：中国·贵州·贵阳市沙冲中路58号(550007)
电话：0851-5796163 5762572 传真：0851-5776394 刊号：ISSN 1001-9286 定价：国内：¥ 18.00元
<http://www.LMST.com.cn> 微信号:gznkj 国外：\$ 18.00元
中文网址：www.gznkj.com 通用网址：www.中国酿酒
E-mail: NJKJ@263.net LMST@public.gz.cn

ISSN 1001-9286



9 771001 928112