

สารบัญ

		หน้า
	1. คำปรารภจากผู้อำนวยการสถาบันวิจัยไวน์และสุราพื้นบ้าน	5
	2. คำนำ	6
	3. ไวน์	11
	3.1 ยีสต์ที่ใช้ทำไวน์	17
	3.2 การปรับลดกรด	18
	3.3 การพาสเจอร์ไรซ์น้ำองุ่น	19
	3.4 การเติมน้ำตาลในองุ่นและไวน์	20
	3.5 เกียรติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์	23
	3.6 เพศดินในผลไม้	24
	3.7 ส่วนประกอบของไวน์	27
	3.8 ปริมาณน้ำตาลในไวน์	28
	3.9 การผสมไวน์	30
	3.10 การจำแนกประเภทของไวน์	31
	3.11 การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ทำไวน์	34
	4. การทำไวน์ผลไม้	35
	4.1 การทำไวน์ลูกหม่อน	41
	4.2 วิธีการเตรียมหัวเชื้อ	41
	4.3 วิธีการเตรียมน้ำลูกหม่อนและการหมัก	45
	4.4 การบ่มไวน์	47
	4.5 การบรรจุขวดและการพาสเจอร์ไรซ์	49
	4.6 การเกิดฟองและการล้นทะลักของไวน์จากขวด	55
	5. แสงอุลตราไวโอเล็ตกับการสเตอร์ไรส์ไวน์	57
	6. ก๊าซและสารระเหยที่เป็นอันตราย	59
	7. ไวน์-เครื่องดื่มแห่งพิธีรีตอง	65
	8. ข้อมูลที่ควรทราบเกี่ยวกับการทำไวน์	73
	9. ไวน์หม่อน-สุดยอดแห่งไวน์ผลไม้ (คุณวิโรจน์ แก้วเรือง)	79
	10. เกียรติความรู้การทำไวน์จากบันทึกส่วนตัว	87
	Sugaring หรือ Chaptalization	91
	Amelioration	92
	Gallisation	92
	Sherry wine	93

สารบัญ

สารบัญ

		หน้า
8	Port wine	94
8	Aroma และ Bouquet	94
14	Malo-lactic Fermentation	94
14	การทำไวน์ผลไม้ให้ได้ผลดี	95
81	การพาสเจอร์ไรซ์ไวน์	96
91	จุกไม้คอร์ก	97
03	11. ไวน์กับความรัก	101
65	12. การพัฒนาคุณภาพไวน์ผลไม้	105
42	(ผ.ศ.ธีรวัลย์ ชาญฤทธิ์เสน)	
72	13. วิธีการและขั้นตอนการขออนุญาต	113
82	ผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้าน	
06	14. ขวตระเบิด-ปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพไวน์ไทย	117
16	15. คำถามของผู้เข้ารับการอบรมการทำไวน์และคำตอบ	133
46	16. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไวน์	145
66	17. สมาคมผู้ผลิตไวน์ผลไม้และสุราแช่พื้นบ้านไทย	151
14	18. พิธีลงนามความร่วมมือในการจัดตั้ง	159
14	“สถาบันวิจัยไวน์และสุราพื้นบ้าน”	
40	19. สถาบันวิจัยไวน์และสุราพื้นบ้าน	175
54	20. บันทึกส่วนตัวเกี่ยวกับการขอแก้ประกาศ	181
91	ของกระทรวงการคลัง เรื่อง วิธีการบริหารงานสุรา	
62	พ.ศ.2544 (ฉบับที่ 3)	
78	21. ประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง วิธีการบริหารงานสุรา	219
66	พ.ศ.2544 (ฉบับที่ 3)	
60	22. การขอให้ยกเลิกระเบียบเกี่ยวกับ	225
67	การขนย้ายสุราแช่ผลไม้ (ไวน์)	
67	23. เปิดใจผู้เขียน	233
71	24. เอกสารอ้างอิง	235



ชื่อ

สารบัญ

THE PATH TO SUCCESS IN A SMALL WINERY IS SELDOM SMOOTH

เส้นทางสู่ความสำเร็จ

ของโรงงานผลิตไวน์ขนาดเล็ก

ย่อมไม่ราบรื่นนัก

641.22
เลขหมู่ 4116
2346
เลขทะเบียน 11169
วันที่ 6, พงศ., 461

0030-64360

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002545

หรือจะพูดกันแบบชาวบ้านก็คือ
ผู้ผลิตไวน์มือใหม่ ที่จะได้ประสบความสำเร็จ
โดยไม่มีอุปสรรคใดๆ เลยนั้น ดูจะทำได้ไม่ง่ายนัก