



中國文化大學教育部高教深耕計畫計畫成果紀錄表

子計畫	1082 B4-3 智慧工廠人才培育:工學院(化材系)	
具體作法	講座 2	
主題	葡萄酒釀造技術簡介	
內容 (活動內容簡述/執行成效)	<p>主辦單位：工學院化學工程與材料工程學系 活動日期：109 年 5 月 20 日(星期三) 15:00-17:00 活動地點：大義館 629 室 主講者：段國仁教授 大同大學生物工程學系教授</p> <p>協辦老師：曾梨子老師</p> <p>參與人數：<u>17</u> 人 (教師 <u>1</u> 人、學生 <u>15</u> 人、行政人員 <u> </u> 人、校外 <u>1</u> 人)</p> <p>內 容： 葡萄酒的起源最早在金字塔的壁畫中可以發現。葡萄酒的一生:葡萄樹的樹酸與所產出的葡萄口感差異、採收的季節、不同品種的葡萄所產生的風味差異。Cavbernec sauvignon、Pinon、Camay 去梗-榨汁-沉澱-主發酵-二次發酵(乳酸菌)-熟成。</p> <p>執行成效： 從葡萄的起源，讓同學了解到葡萄酒製程的演變，釀造的過程中，有許多變數能夠影響葡萄酒的風味、葡萄的種類、各地區不同葡萄的風味差異，釀造技術，採收的時期，釀造時間差異、酵母的不同、釀造的濕度、溫度控制，並現場請同學品嚐了解葡萄酒差異，品酒的文化技術。</p>	
活動照片 (檔案大小以不超過 2M)	活動照片電子檔名稱 (請用英數檔名)	活動照片內容說明(每張 20 字內)
		
	活動相片一	活動相片二

為 限)		
	活動相片三	活動相片四
備註：活動照片請附上原始照片一併回傳		
附件 檔 案	附件檔案名稱 (請用英數檔名)	附件名稱
	P1	P2
	P3	P4