



研究方向

研究方向

◆ 研究方向

(/col/col27658/index.html)

1. 葡萄酒特征风味品质形成与调控机制

(1) 针对我国产区典型大陆性季风性气候特点，研究优质酿酒葡萄轻简化栽培和典型品质形成的生物学基础；研究葡萄酒酿造和陈酿过程中风味风格的形成和演变规律及影响机制。

(2) 开展我国特色产区本土优良酵母菌种的选育，运用组学方法和技术，研究本土优良微生物对葡萄酒独特风味和质量安全的影响机制。

(3) 研究酿酒葡萄和葡萄酒生产中安全质量的影响因素、产生及消除机制及控制技术；建立葡萄酒危害物检测与评价体系。

2. 优质、典型葡萄酒生产全程品质与安全控制技术研发与示范

(1) 研发基于不同原料特点的干型、香型和甜型葡萄酒酿造工艺方法和技术参数集群，进行特色产区典型葡萄酒酿造技术集成创新与示范。

(2) 研发适宜不同风格葡萄酒生产的酿酒酵母和非酿酒酵母制剂，进行多菌种复合酿造技术研发。

(3) 研究饮食结构与葡萄酒产品风味风格对位关系，开发适宜我国消费需求的本土葡萄酒新品种和个性化、功能型高附加值产品。

实验室将本着“开放、交流、合作、竞争”的运行机制，加强与国内外高校和科研机构合作，每年设立开放课题1-3项，吸引国内外葡萄酒工程领域的优秀人才开展合作研究，共同解决葡萄酒学科领域的一些共性或个性问题。同时，加强与国内外葡萄酒企业合作，促进科研成果的产业化应用及推广，为我国葡萄酒行业科技进步做出贡献。

友情链接

中国农业大学 (<http://www.cau.edu.cn>)

仪器设备共享服务平台 (<http://yqgx.cau.edu.cn/>)

中国葡萄害虫检索与查询系统 (<http://putao.au2id.cn/>)

联系我们

电子邮箱: vel2016@cau.edu.cn

官方热线: 010-62737304

邮政编码: 100083