

大葉大學教學卓越計畫學生心得報告

姓名	詹君遠	系級	藥保 2-2	學號	F0165206										
時間	103年5月8日 9:30-17:30		負責老師	柯文慶											
主題	酒莊參訪														
活動類別	<input checked="" type="checkbox"/> 企業參訪 <input type="checkbox"/> 業界教師協同教學課程 <input type="checkbox"/> 證照輔導班 <input type="checkbox"/> 其他														
心得報告內容(至少 200 字以上)															
<p>在南投酒廠喝到 礮燒麥汁，也了解以前至今的釀造過程，從 64 年羽成立，17 甲擴建至 20 甲，讓台灣的酒文化與在地和彰化區域的產物呈現不同的樣貌，蒸餾、液化、糖化、發酵、蒸餾、陳熟，不同的原料經不同程序的釀造才會有好酒。而在埔里農會品評的玫瑰淡酒和五葉松蒸餾酒最使我印象深刻，不同於香料添加，透過浸漬、勾對，再蒸餾，11 時才只有 100L 的產量，貯存在 4°C 的環境，不變質且能有最大的貯存限度，酒是慢慢等待的，而加熱提取且不破壞酒中營養酵素的方式真的很特別，更有效、快速的作業，跟著老師品了許多美酒，也</p>															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: none;">SiO₂ 沉澱</td> <td style="border-left: none;">0.45 ml/100 區濾 65° 殺菌</td> </tr> <tr> <td style="border-right: none;">乾燥酵母</td> <td style="border-left: none;">前發酵 18 ~ 25°C</td> </tr> <tr> <td style="border-right: none;">果膠分解酵素</td> <td style="border-left: none;">加熱 50-60°C 色素 2 week</td> </tr> <tr> <td style="border-right: none;"></td> <td style="border-left: none;">L 破碎後，果起一起發酵</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">1g = 0.575g 酶</td> </tr> </table>						SiO ₂ 沉澱	0.45 ml/100 區濾 65° 殺菌	乾燥酵母	前發酵 18 ~ 25°C	果膠分解酵素	加熱 50-60°C 色素 2 week		L 破碎後，果起一起發酵	1g = 0.575g 酶	
SiO ₂ 沉澱	0.45 ml/100 區濾 65° 殺菌														
乾燥酵母	前發酵 18 ~ 25°C														
果膠分解酵素	加熱 50-60°C 色素 2 week														
	L 破碎後，果起一起發酵														
1g = 0.575g 酶															

謝謝老師帶來母親節的特別獻禮

貯存
 1 年約損失 5.6%
 酒
 (台灣氣候影響)

大葉大學教學卓越計畫學生心得報告

姓名	張芷瑜	系級	生物產業科技學系	學號	F9964230
時間	103年5月8日 9:30~17:00	負責老師	柯文慶		
主題	校外參訪(台灣菸酒南投廠、台灣菸酒埔里廠、埔里鎮農會農村休閒酒莊)				
活動類別	<input checked="" type="checkbox"/> 企業參訪 <input type="checkbox"/> 業界教師協同教學課程 <input type="checkbox"/> 證照輔導班 <input type="checkbox"/> 其他				

心得報告內容(至少 200 字以上)

南投酒廠:

已有36、37年歷史,以前為公營局,現在已改為台灣菸酒南投廠,生產的酒:洋蔥紅酒,青梅酒,烏梅酒,荔枝酒,玫瑰紅酒,還有一些白蘭地,威士忌,等。葡萄酒分白葡萄酒(金香葡萄)及紅葡萄酒(黑巨葡萄)

埔里鎮農會農村休閒酒莊:

著名酒:真情玫瑰,迷霧森林,百里梨園香

我發現他們不僅僅是一個休閒酒莊,他們所生產的酒及副產品都很特別,更讓我訝異的是選用甘蔗酒作為他們的基酒,和外面的不太一樣

台灣菸酒埔里廠:

這個埔里酒廠在我高職時曾經去過,裡面有許多產品,印象最深刻的是酒味的蛋,還有在釀酒前3天把還有菌的原料取出冷藏,並不殺菌,再加入牛奶,牛奶味很香,但吃起來酸酸的,如果可以不要那麼酸,應該会更好吃,這次參訪很開心,也學到很多課堂上難以學到的知識。

大葉大學教學卓越計畫學生心得報告

姓名	梁家維	系級	生物產業科技學系	學號	B0003021
時間	103年5月8日 9:30~17:00	負責老師	柯文慶		
主題	校外參訪(台灣菸酒南投廠、台灣菸酒埔里廠、埔里鎮農會農村休閒酒莊)				
活動類別	<input checked="" type="checkbox"/> 企業參訪 <input type="checkbox"/> 業界教師協同教學課程 <input type="checkbox"/> 證照輔導班 <input type="checkbox"/> 其他				

心得報告內容(至少 200 字以上)

這次參訪的第一站為台灣菸酒南投廠,在這裡學習到很多!主管們很大方~毫不藏私的教授我們許多知識,也帶領我們參訪各種設備,ex:糖化槽、檢驗箱、碾碎機、除梗機。也為我們解釋“V.S.O.P”;“X.O.”;“NAPOLEON”指的是什麼,其中的“V.S.O.P”之V指的是三年、S指的是四年、O指的是六年、P指的是八年。另外,他們也跟我們說明紅葡萄酒、白葡萄酒、葡萄白蘭地之製程。參訪過程中,他們更請我們品嚐貴公司尚未上市之新產品-煙燻麥汁,我个人覺得还挺好喝的!其口感清爽且不甘膩,也有濃郁的木燻煙燻香味,很期待此產品的上市。而第二站之埔里鎮農會農村休閒酒莊的參訪最使我印象深刻的是“真情玫瑰”這項產品,其為玫瑰花瓣釀製而成的酒品,清甜不膩口的口感,淡雅的玫瑰香氣,另外,還有五葉松酒釀、百香果酒釀的試飲。最後一站的台灣菸酒埔里廠,除了向我們介紹其公司的產品,也請我們品嚐各種酒品,ex:紹興酒、女兒紅,還有其紹興酒蛋等。這次參訪最大的收穫是學會了如何品酒!