

酿酒生物技术及应用四川省重点实验室

2021 年度开放基金课题申报指南

1. 川酒特征风味物质形成机理研究

针对四川白酒特征风味物质，利用多组学技术，探索川酒特征风味物质的微生物来源及其形成机理，为川酒的品质提升奠定基础。

2. 川酒酿造微生物资源调查

广泛采集四川白酒各主要产区的酿造微生物样品（包括大曲、酒醅、窖泥、生产环境空气等），探索川酒酿造微生物多样性。在此基础上，分离鉴定优势菌株，构建川酒酿造功能菌种资源库。并对部分特有关键功能微生物进行全基因组序列分析。

3. 自动化、智能化酿酒装备研发

智能化大曲培菌装备、新型白酒发酵生物反应器、新型高效白酒蒸馏器和智能化摘酒装备等装备的研发。

4. 浓香型白酒酿造中乙酸乙酯的调控

针对浓香型白酒基酒出现乙酸乙酯偏高的共性问题，探索乙酸乙酯含量偏高的原因，并结合浓香型白酒生产实际，提出相应的调控措施，从而降低浓香型白酒乙酸乙酯含量，改善基酒品质。