

红酒/葡萄酒/卡百奈750ML解百纳干红葡萄酒

产品名称	红酒/葡萄酒/卡百奈750ML解百纳干红葡萄酒
公司名称	银川河套商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:卡百奈 商品条形码:6925392600666 卫生许可证: SX3402
公司地址	银川市日用百货批发市场8B-17
联系电话	13995478286

产品详情

品牌	卡百奈	商品条形码	6925392600666
卫生许可证	SX3402	产品标准号	GB15037
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	100%鲜葡萄	酒精含量	12 ± 1.0 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	0 (g)
生产厂家	广夏 (银川) 贺兰山葡萄酒有限公司	原产地	贺兰山东麓
特产	是	储藏方法	见详细说明
生产日期	见详细说明		

适量饮酒有益健康。卡百奈干红葡萄酒提醒您：不要过量饮酒。

酒要怎样保存？

- 1、白酒。瓶装白酒应选择较为干燥、清洁、光亮和通风较好的地方，相对温度在70%左右为宜，温度较高瓶盖易霉烂。白酒贮存的环境温度不宜超过30℃，严禁烟火靠近。容器封口要严密，防止漏酒和“跑度”。
- 2、黄酒。黄酒的包装容器以陶坛和泥头封口为最佳，这种古老的包装有利于黄酒的老熟和提高香气，在贮存期有越陈越香的特点。保存黄酒的环境以凉爽、温度变化不大为宜，通常不低于5℃，在其周围不宜同时存放异味物品，如发现酒质开始变化时，应立即食用，不能继续保存。
- 3、啤酒。保存啤酒的温度一般在0-12℃之间为适宜，熟啤酒温度在4℃-20℃之间，一般保存期为两个月。保存

的场所要保持阴暗、凉爽、清洁、卫生，温度不宜过高，并避免光线直射。要减少震动次数，以避免发生浑浊。

4、果酒。桶装和坛装最容易出现干耗和渗漏现象，还易遭细菌的侵入，故须注意清洁卫生和封口牢固。温度应保持在8 -25 之间，相对湿度75%-80%左右。不能与有异味的物品混杂。瓶酒不应受阳光直射，因为阳光会加速酒的质量变化。

5、药酒。有些泡制药酒的成份由于长期贮存和温度、阳光等的影响，常常会使原来浸泡的物质离析出来，而产生微浑浊的药物沉淀，但这不说明酒已变质或失去饮用价值，但发现有异味就不能再饮用了。因此，药酒的保存期不宜太长。

葡萄酒选购常识

一、主要的酿酒葡萄品种 葡萄的栽培历史十分悠久，品种也很多，大致可分为酿酒葡萄和鲜食葡萄两大类。按照地理分布和生态特点，可分为欧亚种群、东亚种群和北美种群三个种群。每一种葡萄的内在特性，对于葡萄酒的酿造具有某种决定性的意义。可以说任何葡萄都可以酿酒，但不是任何葡萄都可以酿出好酒来。这里给出几种适合酿制红葡萄酒的品种：（一）赤霞珠。欧亚种，原产法国，1892年由西欧引入山东烟台。所酿制的红葡萄酒呈宝石红色，醇和协调，酒体丰实，典型的生草、青椒香气，回味长，是国际上重要的酿造干红葡萄酒的名贵品种之一。（二）蛇龙珠。欧亚种，原产法国，1892年由西欧引入山东烟台，近几年河北昌黎等地也有种植。是赤霞珠的姊妹品种，所酿制的干红葡萄酒香气浓郁，酒体壮实、丰满，充满活力。（三）其他品种。美乐、佳美、西拉、蓝法兰西、品丽珠等葡萄品种也适合酿制红葡萄酒。以下几个是适合酿制干白葡萄酒的品种：（一）贵人香。又名意斯林，欧亚种，原产法国南部，1892年由西欧引入山东烟台，目前在山东半岛和黄河故道地区栽培较多。所酿之酒浅黄色，果香浓郁，酒香醇厚，回味绵长，是酿造干白葡萄酒的名贵品种之一。（二）霞多丽。又名莎当尼，欧亚种，原产法国，1980年由法国引入，目前河北、山东、河南、陕西和新疆等地都有栽培。所酿之酒浅黄色，果香浓郁，柔和爽口，是生产陈酿型干白葡萄酒的名贵品种。（三）其他品种。雷司令、长相思等也是酿制干白葡萄酒的著名品种。

二、葡萄酒分类（一）按葡萄酒颜色分 1、红葡萄酒。用皮红肉白或皮肉皆红的葡萄带皮发酵而成，酒液中含有皮或果肉中的有色物质，使之成为以红色为主的葡萄酒。2、白葡萄酒。用白皮白肉或红皮白肉的葡萄经去皮发酵而成，这类酒的颜色以黄色调为主。3、桃红葡萄酒。用带色葡萄经部分浸出有色物质发酵而成，它的颜色介于红葡萄酒和白葡萄酒之间。（二）按葡萄酒含糖量分 1、干葡萄酒。由于颜色的不同，又分为干红葡萄酒、干白葡萄酒和干桃红葡萄酒。干葡萄酒是指含糖量（以葡萄糖计，下同）小于或等于4.0g/l的葡萄酒。2、半干葡萄酒。由于颜色的不同，又分为半干红葡萄酒、半干白葡萄酒和半干桃红葡萄酒。半干葡萄酒是指含糖量4.1~12.0g/l的葡萄酒。3、半甜葡萄酒。由于颜色的不同，又分为半甜红葡萄酒、半甜白葡萄酒和半甜桃红葡萄酒。半甜葡萄酒是指含糖量12.1~50.0g/l的葡萄酒。4、甜葡萄酒。由于颜色的不同，又分为甜红葡萄酒、甜白葡萄酒和甜桃红葡萄酒。半甜葡萄酒是指含糖量大于50.1g/l的葡萄酒。三、选购注意事项 随着人们生活水平的提高，人们对消费品的要求越来越趋向于健康、自然。葡萄酒是世界通畅性酒种，更有营养价值和保健作用，它集文化、艺术、营养、时尚于一身，在琳琅满目的酒饮品中，已经成为消费者瞩目的焦点。葡萄酒的热销使一部分不法厂商生产假冒伪劣产品，他们利用消费者对葡萄酒知识的缺乏，采用“三精一水”（酒精、香精、糖精和水），甚至化学合成物质（如人工色素、增稠剂等）勾兑所谓的葡萄酒，坑害消费者。消费者一般不能正确品评葡萄酒，这种勾兑出来的所谓葡萄酒仅从理化指标又比较难以区分，因此消费者最好选购正规企业的产品。