

# 酒窖专业设计 山东酒窖专业 北京正丰雅美大厂品质

产品名称	酒窖专业设计 山东酒窖专业 北京正丰雅美大厂品质
公司名称	北京正丰雅美酒店设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市海淀区西三环中路8号17号楼
联系电话	13911216861 13911216861

## 产品详情

### 大型酒窖酒庄规划

中国宜种植优良酿酒葡萄的地区，是位于中国山东的烟台。它与法国波尔多在同一纬度，对于葡萄的发芽、生长、开花、结果等整个生长过程具有得天独厚的优越条件。甚至在寒冷的冬季，葡萄枝条也不需要埋入土中即可安稳过冬。在进行大型酒窖酒庄的规划时，可以融入葡萄酒文化的品鉴与展售。酒庄设计中酒文化的品鉴和展售主要是以酒文化交流、红酒品卖，红酒文化欣赏，珍藏的酒器、酒具展览为主，以此来展示博大精深、独具特色的葡萄酒文化，从而将中国的酒文化推向一个新的发展高度。

大型酒窖酒庄的规划还可建设商务会议中心。商务会议功能区的设置包括办公室、会议室、洽谈室、衣帽间、会客室、接待室、红酒吧、雪茄吧、餐厅包间、公共卫生间等；满足企业间商务洽谈，商务会议的需要。另外，可以融入酒庄娱乐休闲。娱乐休闲是酒庄建筑的重要组成部分，主要分为生活休息区、娱乐休闲区、后勤服务区；在设计时重点考虑休闲区的意境享受，动静结合等，以愉悦身心，放松休闲为目的。

酒庄观光旅游也可以参考规划。酒庄旅游观光不仅可以参观浏览葡萄酒的生产工艺、还能在游览的过程中慢慢体味红酒文化、感受酒庄魅力。

后的，还是需规划恒温酒窖。酒庄规划设计的恒温酒窖总体可划分为三个贮藏区：葡萄酒储藏，起泡酒储藏，甜葡萄酒和冰酒储藏。酒窖设备选用专业恒温恒湿机。酒窖常年温度保持12-16℃，湿度60-75%，保证了所贮藏的各种酒的充分酝酿和缓慢成熟。

时尚经典型多温酒柜——随时享用各类不同温度的美酒

北京正丰雅美酒柜五大技术：

## 1、恒温

独有的双温电子调控系统再造天然酒窖的特有环境条件，当室外常温在0-38度之间时，华廷酒柜能确保温度恒定在5-22度之间。酒柜柜体采用SRA铝板，以其的热导性能使酒柜保持恒温。

## 2、恒湿

酒柜能够有效保持柜体内的湿度，使湿度保持在适合红酒存放的60%以上。多余的湿气会转化成水滴通过水槽排到柜体外。同时能够将凝聚在柜体上的湿气均匀的散发于整个酒柜中。

## 3、避震

独有的防震系统具有的防震性能，酒柜的压缩结构与柜体连接在一起，山东酒窖专业，由4块防震性能良好的减震管承托，避免了柜体的震动。

## 4、通风

酒柜具有与天然地窖相仿的通风系统。通过调节柜顶的通气孔可以产生不同的气压，使空气通过过滤器进入柜内缓慢地进行循环，从而达到通内透气和避免滋生霉菌的目的。

## 5、祛除异味

独有的活性炭系统能有效地去除箱体内异味，使箱体长时间保持无异味。

北京市正丰雅美酒店设备有限公司是一家专注提供红酒展示、储存、收藏全套解决方案的企业，倡导“开创中国艺术储酒时代”的品牌经营理念，凭借齐全的恒温酒柜产品线及高标准专业品质，而成为行业内的供应商。目前公司的产品系列有整体酒窖、实木恒温酒柜、个性化定制酒柜等10大系列上百种产品；在整体酒窖工程领域，引进欧美成熟酒窖业态的服务商。

纯粮酒酒窖窖藏，是以纯粮酒为原料的深加工，酒窖专业装修，由于美酒三分酿七分藏，目的是去除酒中的有害物质，酒窖专业多少钱，使其成熟。对能够深加工的目标要保证心里有数，务必是以初始加工工艺对谷物开展固态发酵，水蒸气蒸馏提醇，且浓度值在52度之上的酒，才具备深加工的，别的的，要不不可以算酒，要不近视度数不足，口感不稳定，越窖藏越无法喝。次之，窖藏，是以酒为原料的第二次提炼出，它的目的，是除去酒中的有害物质，进而完成酒的高质量。这儿大家就要搞清楚，酒中的有害物质从哪里来？万事万物全是有好有坏，它是自然之道，用绿色植物制曲当然发酵而成的纯粮酒，对身体有众多的有利之处，可是难以避免还会继续随着而成乙醇、等有害物质，而且难以除去，因此纯粮酒的成熟才算是国际级的难点。民俗一直一脉古方窖养的承传，是运用反方向绿色植物制曲，酒窖专业设计，在窖藏中清除发酵酒曲造成的缺点。此方式较大的益处是，化一年为八到十年，原料酒在窖藏的全过程中，用绿色植物制曲方式窖藏一年的酒，比一般窖藏方式八到十年的酒，更强更醇，并且酒中还没有一切有机化学防腐剂，能够说成用当然调整当然，真实的天然身心健康窖养之法。内行人了解初始窖藏法，用老窖底的窖泥封坛，而老窖底的窖泥与金子等额的。

酒窖专业设计-山东酒窖专业-北京正丰雅美大厂品质由北京正丰雅美酒店设备有限公司提供。北京正丰雅美酒店设备有限公司是从事“厨房设备,食堂设备,不锈钢酒柜,厨房电器设备,四门冰柜等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王鹏。同时本公司还是从事酒店厨房设备，食堂厨房设备，商用厨房设备的服务商，欢迎来电咨询。

