

葡萄酒的储存温度及存放环境有什么要求？

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 葡萄酒的储存温度及存放环境有什么要求？ |
| 公司名称 | 深圳市浩通天成国际物流有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 深圳市坪山新区深圳出口加工区兰金十一路成城发工业园A栋601号 |
| 联系电话 | 15818752481 13028866099 |

产品详情

理想的葡萄酒存放环境：

温度

理想储存条件下的温度应该是在摄氏12-15

绝大部分的酒可以在摄氏7-18熟成。

不过恒定的温度下保存最好。

温度过高，会加速酒的成熟，让酒产生煮过的味道。

光线

葡萄酒对光很敏感，所以要避光储存

光线会引起酒颜色的变化

白葡萄酒受光颜色变深，红葡萄酒受光颜色变浅

湿度

储存酒的湿度应保持在70%左右

湿度过高会使酒标发霉，影响酒的销售

过低的湿度会使软木塞萎缩，导致空气进入酒瓶，使酒氧化。

震动

酒熟成的阶段震动会影响酒的香气

存放葡萄酒时，酒标向上，或是做好标记，尽量减少酒的挪动。

净度

存放葡萄酒的地方要没有异味，需要良好的通风条件，不要与其他的東西混合存放。