

保税区仓储代理红酒进口

产品名称	保税区仓储代理红酒进口
公司名称	深圳市浩通天成国际物流有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市坪山区龙田街道南布社区兰金十一路10号 成城发工业园A栋606、601、501号
联系电话	18565755165 18824617866

产品详情

保税区仓储代理红酒进口

其实红酒在冷库中储存主要影响因素包括：温度、湿度、光线、震动、气味等。第一、就是温度，恒温温度是葡萄酒储存最重要的因素，因为葡萄酒的味道和香气要在适当温度中才能最好地挥发。如果酒温太高，苦涩、过酸等味道便会跑出来；如果酒温太低，应有的香气和美味又不能有效挥发。一般半甜、甜型红葡萄酒储存温度为14-16℃，干红葡萄酒为16-22℃，干白葡萄酒为8-12℃，如果是香槟(起泡葡萄酒)，则在5-9℃为宜。第二、就是光线，他成功的避光葡萄酒要避免强光照射，紫外线尤其会使酒早熟。因此想要长期保存的葡萄酒应该尽量放到避光的地方。第三、就是气味、一个气味清新的环境对维持葡萄酒的品质同样非常重要。如果有异味混在的环境中，异味会慢慢通过木塞渗透到酒液中，从而影响酒的风味。第四、就是震动、避震震动对酒的损害纯粹是化学性的，葡萄酒装在瓶中，其变化是一个缓慢发酵的过程，震荡会扰乱酒的分子结构，让酒加速成熟，让酒变得粗糙。第五、就是湿度，湿度的影响主要作用于软木塞。湿度太低，软木塞会变得干燥，影响密封效果；如果湿度过高，软木塞容易发霉，导致空气进入酒瓶，使酒氧化；由上可知保持温度稳定是储藏红酒的关键。温湿度不恒定、变化大是红酒最致命的伤害，温度过高或过低只会影响酒成长的速度，而其他因素也不可忽视地影响着红酒品质，所以恒温恒湿冷库和专业规范的冷库管理是红酒仓储最佳的选择。