北京酒窖 sm2 橡木 其他酒柜

产品名称	北京酒窖 sm2 橡木 其他酒柜
公司名称	北京金海盛达科技发展有限公司
价格	1.00/套
规格参数	型号:sm2 材质:橡木 类型:其他酒柜
公司地址	北京市丰台区新村巴庄子124号京天明天假日酒店B121室
联系电话	13522807645

产品详情

型号	sm2	材质	橡木
类型	其他酒柜	规格	xm1
品牌	北京酒窖	材质属性	实木家具
可否定做	可以	贸易属性	内贸
风格	欧式风格	适用场合	餐厅
产品类别	其他		

下面所说的主要是指私家葡萄酒窖，即葡萄酒陈酿出厂后所需要的储酒场所，主要针对那10%左右的有长期陈年能力的好葡萄酒。

葡萄酒是否能成功被酿造出来与酿酒酒窖有着很大关系。不过能否更精彩则要看储酒酒窖对他的影响了。

酒窖到底能为酒做些什么呢？又应该需要做些什么呢？用一句最简单的话概括———为酒提供最理想的储藏条件！说着简单做着难。首先，要有适合的湿度、温度；还要保证有良好的通风，要避免震动，对于环境的清洁度也苛求很高。像法国的葡萄酒产地附近，有很多地方的天然环境本身就很利于存酒。一间半地下的小屋，半封闭的空酒收藏家会购买酒柜用来长时间的储藏葡萄酒，但是酒柜往往很快就被填满，并且顶级酒柜的价格也不便宜，后来更多的收藏家开始选择在家中建造自己的私人酒窖，但是专业的酒窖并不是安装一个空调，放个加湿器就能办到的。因为空调无法让室内温度保持恒定，加湿器也无法满足75%湿度的要求。然而葡萄酒最怕的就是忽高忽低的温度变化，长时间保存如果湿度不足，软木塞很容易萎缩，导致酒氧化和漏液的现象发生。一个真正的酒窖对于收藏者来说是非常复杂的事，从心理上会担心自己的每一个小失误，害怕影响到那些珍品，有的时候即使耗尽自己的精力也难做到最佳的状态。

一般来讲，较大的商场和酒店都应有自己的酒窖作为贮存酒品的场所。由于酒品的特殊贮存性能，酒窖的设计和安排须讲究科学性，万不可随心所欲因陋就简。

酒窖的贮存空间应与企业的规模相称。地方过小，会影响到酒品贮存的品种和数量。不少酒品需要长时间存放，以至越陈越好。这样就会占据一定空间；况且长存酒品和暂存酒品还得分别收藏，贮存空间要与之相适应。活动空间适当宽敞的好处有：可减轻劳动强度，避免事故发生，有利于通风换气，有利于货物进出和挪动等等。

通风换气的目的在于保持酒窖中较好的空气，酒精挥发过多而空气不流畅，会形成易燃气体聚集，那是比较危险的。较好的空气还利于工作人员的呼吸，有利于保持酒窖的干燥。此外不少酒品呼吸强烈，外来异味极易透过瓶塞瓶盖进入瓶内，以至被酒液吸收。尤其要提请注意，杜绝诸如洗涤剂、酱菜、臭豆腐、奶酪等散发强烈气味的物品进入酒窖。

55%—-75%左右的湿度对酒的储存都是可以的，太湿容易使软木塞及酒的标签腐烂，太干则容易让软木塞变乾失去弹性，无法紧封瓶日。湿度控制上面也是酒窖建造过程中需注意的一个问题。

自然采光照明于酒品贮存很不利。自然光线，尤其是直射日光容易引起病酒的发生（如光线导致的过量蛋白质引发的酒病），自然光线还可能使酒液氧化过程加剧，造成酒味寡淡、混浊、变色等现象。酒窖中最好采用人工照明，照明强度和方式应受到适当的控制。

震动干扰也容易造成酒品的早熟，比如临近铁道或震源较近的酒窖，酒品质地常常因此而下降变劣。据酒品专家们说，受过震动的酒品风格会发生很大的变化。有许多“ 娇贵 ”的酒品在长期受震后（如运输震动），常常需要“ 休息 ”两个星期，方才能恢复原来的风格。

酒品对温度的要求是苛刻的。葡萄酒的正常陈贮温度在10℃~16℃，最高不要超过24℃，否则名贵葡萄酒的风格将会受到破坏。不过最重要的是温度须恒长稳定，因为温度变化所造成的不仅仅是热胀冷缩最易让葡萄酒渗出软木塞外使酒加速氧化，最主要是温度的突变会导致酒在陈年过程中产生不需要的物质，导致风味变异甚至变质。所以只要能保持恒温5℃到２０℃都可接受，不过太冷的酒窖会使酒成长缓慢，须等更久的时间，太热则又成熟太快，较不丰富细致。因此在恒温控制上，是酒窖设计的关键。

关于酒品的堆放问题。凡软木塞瓶子需要横置。酒瓶横放时，酒液浸润瓶塞，起隔绝空气的作用。一定角度的倾斜放置也是可以接受的。横置是葡萄酒的主要堆放方式。蒸馏酒品的瓶子大多要竖置，以便于瓶酒中酒液的挥发，达到降低酒精含量改善酒质风格的目的。在有条件的情况下，陈放已达二十五年以上的高级名贵酒品，应采取换塞等措施，否则将会发生意外而前功尽弃。

以上可以看出，要储存你的葡萄美酒，并不是一件容易的事情。酒窖并不一定要设在地下，然而地下可以提供酒品贮存的较好条件，地下酒窖在恒温、避光、防震等方面具有得天独厚的条件。设在地面上的酒窖应采取一定的保护措施，以使酒品贮存的安全得到保障。