

荆门市红酒酒精度检测 葡萄酒质量化验

产品名称	荆门市红酒酒精度检测 葡萄酒质量化验
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	红酒酒精度:葡萄酒质量化验 周期:5-7天 检测范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 13906137644

产品详情

一、葡萄酒的挑选要领

购买葡萄酒前，先要观察葡萄酒瓶胶帽是不是整齐，如木塞子会不会有胀塞问题；之后阅读酒标，酒标上要写明货品的各称、成分表、净重、纯汁含量、酒精含量、糖度、产品质量标准号等内容；很后将酒瓶高举对着光源观其色，葡萄酒一般是澄亮透明，有光泽。

葡萄酒是采用100%的新鮮葡萄酿造而成，葡萄中天然富含的色素、酒石酸盐等，经长期储存后可能有乳浊液析出，这些改变是正常的，无须为之担心。但一旦观测酒体变浑或是有絮状物，则不适合购买。

二、葡萄酒的存放环境和饮用温度标准

葡萄酒贮存应在阴暗、清凉的环境下，气温平衡在10~15℃，湿球温度保持在70~80%左右，同时为保证瓶盖与酒的碰触，木塞子包装的葡萄酒应水平安放或倒置。

不一类型的葡萄酒，其很合适饮用温度是有差别的。一般红葡萄酒很好饮用温度为15~18℃，白葡萄酒很合适饮用温度为8~12℃，温度过高或过低都会影响葡萄酒的香味、口味和风味。葡萄酒品质会随之时间的变化先升后降，并非越陈越好。

葡萄酒成分检测是否变质等消费提示

如未能一次喝下去，应赶快塞回酒塞或用专用酒塞密封，冷藏贮藏不可以超出一周时间。

三、怎么区分葡萄酒是不是变质

的葡萄酒需要澄清晶莹剔透，颜色自然盈亮；香气清雅，让人愉快；酒质丰满完整，有质感和结构感。

当葡萄酒出现浑浊、失光、或呈现油状、彩虹色等；闻香时有明显异味，如醋酸味、指甲油味、霉味、老鼠味等异常味道时，不适合饮用。推荐阅读：食品添加剂检测标准有哪些？

四、葡萄酒饮用其它须知

- 1.适度饮用。饮用葡萄酒有益于身心健康是以"适度饮用"为条件的。《中国居民膳食指南（2016）》提议：成年男性饮用葡萄酒无需高于250毫升/天，成年女性不要高于150毫升/天。
- 2.合理配餐。葡萄酒有史以来是当做佐餐饮品而存在的，应配合别的食材一同食用，很好是在进餐时饮用。
- 3.重视饮酒中的忌禁。对于特殊人群，如孕妇、喝酒过敏群体、患者人群、青少年，应规避饮酒；对于特殊职业者，如司机在驾驶前和驾驶中，均不可饮酒。