

私人酒窖定制设计 张家口私人酒窖定制 北京正丰雅美

产品名称	私人酒窖定制设计 张家口私人酒窖定制 北京正丰雅美
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

一杯葡萄酒是美味晚餐或庆典的伴侣。但是，储存是一个重要的里程碑，私人酒窖定制价格，取出几年前生产的葡萄酒有多么不可思议？想象一下，从结婚那年开始庆祝5、10甚至15周年结婚纪念日时，张家口私人酒窖定制，对于葡萄酒爱好者来说，这无疑将有助于强调这一场合的重要性。

储存您打算在未来几年饮用的葡萄酒与储存本周末打算饮用的葡萄酒有很大不同。这是有关如何储存葡萄酒的六个基本技巧，可帮助确保葡萄酒在终决定塞入软木塞的那一天保持品质和令人难以置信的味道。

1.注意温度

尽管各种条件对于确保葡萄酒长期保存和保持良好状态至关重要，但正确的温度是重要的条件之一。通常，理想的白葡萄酒和红葡萄酒储存温度约为华氏55度。

要记住的另一个因素是温度快速波动的可能性。您的葡萄酒存放区应保持相对稳定的温度。将其暴露于快速变化下可能会影响软木塞，从而可能导致泄漏或过多的空气进入瓶中。

2.保持适当的湿度

不要担心潮湿。实际上，您好在葡萄酒储存区域的空气中加入一些水分。没有足够水分的软木塞，瓶子中的软木塞就有变干的危险。如果发生这种情况，空气会进入瓶中并破坏葡萄酒。

另一方面，高湿度会影响标签。它可能会脱落，从而破坏瓶子的美观性。即使您不打算出售它，也肯定不那么漂亮。高湿度的另一个问题是它会促进发霉。它不会影响已正确密封的葡萄酒，但也会影响标签。

通常，用于储酒的理想湿度在60%至70%之间。那么，如果您的葡萄酒储藏区没有提供适当的条件，您该怎么办？您可以在房间里用一盆水增加水分，或使用加湿器。相反，除湿机可以去除空气中的水分。

3.避开光线

存放葡萄酒数年后，您要尽量使瓶子远离光线。虽然对玻璃进行了着色以帮助滤除有害射线。阳光尤其有害。就像紫外线会伤害您的皮肤一样，紫外线会降低葡萄酒的品质并使其老化更快。无论您将葡萄酒存放在何处，都要确保该区域是黑暗的。

葡萄酒是一种随时间变化的有生命的产品。

为了以佳方式保护葡萄酒，必须遵循许多规则，从而保护并保持其固有的芳香和口感。

跟随他们，您将可以长时间享受更好的葡萄酒。

储存，窖藏和陈年葡萄酒的8大技巧

1-温度必须保持凉爽和恒定

为了达到佳状态，葡萄酒必须在非常的大气条件下成熟：无论什么季节，都必须在12°C的恒定温度下成熟。

2-高湿度

葡萄酒要求大气湿度为70%。在此之下，私人酒窖定制厂家，软木塞可能会变干，从而使氧气进入瓶中，有过早氧化的危险。

3-无直射光

葡萄酒不能暴露在阳光下。

紫外线会导致葡萄酒上形成不良的芳香面膜，被称为“光的味道”。紫外线引起单宁分解。

4-无振动

葡萄酒不能暴露在振动中。振动会破坏葡萄酒中某些化学成分的分子。

5-无臭的环境

在通风良好的环境下，应定期进行换气，以保持酒远离强烈的气味。

6-平放瓶子

一瓶带有天然软木塞的葡萄酒必须放在水平位置。

7-喜欢大酒瓶

葡萄酒相对于容器的大小或多或少地和佳地进化。瓶子越大，成熟的过程越好。

氧气与葡萄酒的数量比越低，成熟过程越好。对于保存十年或更长时间的年份，好使用大酒瓶。

8-选择合适的酒窖

天然酒窖还是酒柜？选择显然取决于提供上述保护条件的，适应性强的房间是否可用。如果不是这种情况，那么对于那些居住在城市环境中的人来说，则很可能选择葡萄酒柜。

为什么葡萄酒的饮用温度会有所不同

首先让我们谈谈适当的葡萄酒饮用温度。葡萄酒是不稳定化合物的复杂混合物，当在不适当的温度下饮用时，会破坏其主要风味元素的平衡：酸味，甜味和苦味。

如果葡萄酒饮用时温度过高，私人酒窖定制设计，酒精会迅速蒸发，导致葡萄酒失去其结构和身体，并扭曲鼻子，导致强烈的酒精叮咬。如果白酒未在适当的49-55 ° F温度下饮用，这种情况就会经常发生。

相反，当葡萄酒过冷时，会保留香气，这也会影响鼻子和味道。如果未在适当的62-68 ° F温度下饮用红酒，则由于单宁酸没有足够的时间呼吸和变软，因此可能会产生更苦的味道。

如果您的瓶子需要快速冷却，只需将其浸入装有冰，水和盐的金属酒桶中即可快速冷却。

私人酒窖定制设计-张家口私人酒窖定制-北京正丰雅美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，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王先生。同时本公司还是从事定制红酒柜，不锈钢酒柜厂家，恒温酒柜定制的服务商，欢迎来电咨询。