

成都酒窖分机空调/酒窖工程

产品名称	成都酒窖分机空调/酒窖工程
公司名称	杭州卓邦富强环境设备有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	
公司地址	杭州市江干区九环路63号
联系电话	400-1010 818 15968165272

产品详情

你还在为别墅装修时，留了个酒窖，但是不知用什么去控制里面的温湿度，令您的红酒，葡萄酒存放后，老是出现变味，挥发，变霉现象而发愁吗？看到我这个信息，你从此在也不用愁了。因为有一种设备，他可以帮您解决这个温湿度达不到的问题，那就是杭州卓邦生产研制的酒窖空调

我公司所产的恒温恒湿空调有如下：1.常规型恒温恒湿空调机组：温度18-25 \pm 1.5-2，湿度50-70% \pm 3-5%；2.机房精密空调：温度18-25 \pm 0.2-1，湿度50-70% \pm 3-5%；3.全新风进气恒温恒湿空调机组：全新风处理后能使出风温度在0 -25 \pm 0.2 -5，湿度45-90% \pm 3-10%。运用于涂装喷涂、纺织成型、试验室、喷腊、化妆品原料冷却等。4、屋顶/直膨式空气处理机组广泛运用于电子光电、精密机械、集成电路、食品、GMP制药、化工、环境试验室、机房精密空调等行业生产的要求。我公司可根据用户的要求订制各种特殊工艺性空调设备，如低温低湿型机组等。

一、红酒的储存条件 葡萄酒在瓶中也是一个陈年的过程，葡萄酒的保存自然而然就关系到葡萄酒在瓶中陈年的质量。葡萄酒的保存一般要注意的几个方面是：温度、湿度、光线和振动。第一个最要紧的因素就是温度，葡萄酒最佳的保存温度应该是13度左右，曾经有学者作过专门的分析，认为理想温度是摄氏12.8度，这有一点太绝对化了。加州大学化学系教授Alexander J. Pardell曾经做过试验研究，如果以摄氏13度作为基准，如果温度上升到摄氏17度，酒的成熟速度会是原来的1.2~1.5倍，如果温度增加到23摄氏度，成熟速度将变成2~8倍，温度升高到32摄氏度，成熟速度将变为4~56倍。当然成熟速度的变化也和酿酒所用葡萄品种，和酿造法不同而不同。另外，温度最好要保持恒定，变化很大的温度，对酒的伤害也是很大的。有人也许会问，温度稍微高一点，酒的成熟速度快，这样需要比较长时间成熟的酒，不是很快就可以喝了吗？其实，成熟速度快，会让酒的风味比较粗糙，而且有时会发生过分氧化让酒变质的可能。湿度的影响主要作用于软木塞和标签，湿度一般认为在60~80%是比较合适的，湿度太低，软木塞会变得干燥，影响密封效果，让更多的空气与酒接触，加速酒的氧化，导致酒变质。即使酒没有变质，干燥的软木塞在开瓶的时候很容易断裂甚至碎掉，那时就免不了有很多木屑掉到酒里，这可是有点令人讨厌的事情。如果湿度过高有时也不好，软木塞和标签容易发霉，而且，在酒窖里的话，还容易滋生一种甲虫，这种象虱子大小的甲虫会把软木塞咬坏。光线中的紫外线对酒的损害也是很大的，因此想要长期保存的葡萄酒应该尽量放到避光的地方。虽然葡萄酒的墨绿色瓶子能够遮挡一部分紫外线，但毕竟不能完全防止紫外线的侵害。紫外线也是加速酒的氧化过程的罪魁祸首之一。振动对酒的损害纯粹是

物理性的，葡萄酒装在瓶中，其变化是一个缓慢的过程，振动会让葡萄酒加速成熟，当然结果也是让酒变得粗糙。所以应该放到远离振动的地方，而且不要经常地搬动。由以上几点可以看出来，保存葡萄酒最好的地方就是酒窖，有一定的深度可以保证恒温，避光，远离振动源，当然如果温度不合适，可以安装调温设备。但是，恐怕一般人没有这个条件自己挖一个地窖。温度越低，酒的香气收敛白酒太冷会造成香气收敛，但倒入我们的杯子在十分种内会升几度。温度越高，酒的香气越散发。温度低，突出了酒的酸度和单宁。温度高，酒的酸度和单宁就较收敛。不佳的酒温度低时饮可掩盖不好的地方，相反酒质越丰满，香气复杂，可在高温时饮，但不要超高20度，过了，一些复合物就会蒸发掉了。未成熟的红酒，温度高，会散发掉单宁的苦涩味。最后要说的是酒瓶的摆放了。大家都知道葡萄酒要横放，其实，瓶口向上倾斜30度以内也是可以的。我个人认为，瓶口向下的摆放方法并不可取，尤其是需要储存比较长的时间的红酒。原因就是红酒存放时间长了，就会有沉淀，平放或者瓶口向上略微倾斜，沉淀就会聚集在瓶自底部，而如果瓶口向下倾斜，那沉淀就会聚集在瓶口处，时间长了还会粘在那里，倒酒的时候，会连沉淀一起倒入酒杯。因此，我个人觉得不太可取。

二、普通空调和酒窖空调对比

1、普通空调最低温度只能达到18-20度不符合酒窖的储存条件；不能满足葡萄酒10-16度的储存条件。而低温精密恒温恒湿空调（酒窖空调）可以很好地达到酒窖所需要的温度。

2、目前一些进口的酒窖空调还没有针对中国气候环境的出口型，其功能只能恒温（欧洲多处在沿海地带，无须加湿），而湿度方面只能添加一台加湿器，这样就无法保证酒窖的温湿度的稳定性和均匀性。国产酒窖空调现在有很多厂家在做，但设计都各有不同。

3、酒窖空调震动小对红酒储存影响小，多采用国际先进的名牌压缩机，减少空调机组振动。