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 ± 1.5-2 ,湿度50-70% ± 3-5%;2.机房精密空调:温度18-25 ± 0.2-1 ,湿度50-70% ± 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 ± 0.2 -5 ,湿度45-90% ± 3-10%。运用于涂装喷涂、纺织成型、试验室、喷腊、化装品原料冷却等。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AlexanderJ.Pardell曾经做过试验研究,如果以摄氏1 3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 布塞会变得干燥,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,恐怕一般人都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。