

# 凯曼隆KMLONG 抽真空塞 红酒保鲜塞 酒具配件制造商

产品名称	凯曼隆KMLONG 抽真空塞 红酒保鲜塞 酒具配件制造商
公司名称	永康市凯曼隆酒具制造有限公司
价格	88.00/台
规格参数	
公司地址	浙江永康经济开发区
联系电话	86-057983998899 18248555855

## 产品详情

商品名称:	抽真空酒塞
商品品牌:	凯曼隆
商品材料:	
商品尺寸:	
商品包装:	彩盒
商品特点:	

--



智能葡萄酒具品牌名称为：KMLONG 中文凯曼隆。是一个全新创意性的智能葡萄酒酒具品牌。源自法式贵族风格，致力于打造一个灵性的智能酒具世界。品牌的设计注重设计的灵感与创意、通过注重使用者的身体与感受，以关爱、呵护的设计理念研发产品，将“科技、时尚、专业”的法式生活哲学贯穿于整个品牌精神之中，将关爱藏于每个产品功能的细节里，为消费者提供智能开瓶器、电动开瓶器、醒酒器、酒具礼盒、酒具配件等系列产品。[红酒保鲜酒塞](#)也叫抽[真空酒塞](#)，它对于未喝完的红酒保鲜，起着非常重要的作用。

大家知道，[葡萄酒](#)

开瓶后，和氧气接触，酒精会迅速地氧化成醋酸，导致[葡萄酒](#)

香味尽失，味道变得和醋一样酸。（“凯曼隆”[红酒开瓶器](#)）越是名贵的红酒越要在开瓶后喝完。但有很多人不会一次性喝完，留着慢慢品味。一般的酒里含有少量二氧化硫，起到消毒和抗氧化的作用，但越名贵的酒加入的二氧化硫数量越少，保鲜的能力非常差，基本上开瓶一天内就会变酸，而比较普通的酒因二氧化硫的含量稍高，保鲜能力较好，一般可以放上几天。但无论怎么放，也不是让酒长时间与空气接

触，最好的

办法是，选择一款抽

真空酒塞(红酒保鲜塞)，抽干酒瓶内的空

气，达到保鲜效果。”凯曼隆”[抽真空酒塞](#)，

就是利用机械的原理，把瓶子里的空气抽出来，使瓶子里面呈现真空状态，以防止葡萄酒氧化。借用抽真空塞的帮助，葡萄酒可以延长多两天的保质期。那些

按杯卖[葡萄酒](#)的酒店或者酒吧，都是靠抽真空塞来延长开瓶后的葡萄酒的保鲜期。