

温州D'Issan迪仙酒庄干红葡萄酒

产品名称	温州D'Issan迪仙酒庄干红葡萄酒
公司名称	温州汇立酒业有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	浙江省温州市鹿城区市府路世纪广场城雕负一层
联系电话	0577-85895811 13857777676

产品详情

温州D'Issan迪仙酒庄干红葡萄酒 干红葡萄酒储存 怎样储存葡萄酒 你不需要一个昂贵高级的酒窖来藏你的葡萄酒。如果你象大多数葡萄酒消费者一样，买回葡萄酒后不久就饮用它，那么你只需要一个凉爽、干燥、蔽光和远离振动的黑暗空间就行了。一个小酒架甚至一个纸盒都可以暂时存放葡萄酒。基本的要求是一个凉爽（理想的温度是55到65华氏度。12.8 - 18.3摄氏度）、恒温和避免阳光直射的环境。如果一时喝不完，不管是放在酒架上还是箱子里，为了防止塞子干裂，葡萄酒瓶应该倒放。如果你打算购买和储存大量的葡萄酒备用，你就需要一个大的空间比如小房间、狭小空隙、楼梯下、地下室或者车库的一部分。选择一个比你最初需要大一点的空间，因为一旦你买的葡萄酒成了一个习惯你很快就会把它填满的。如果你想成为一个真正的葡萄酒收藏者，有需要长期陈酿的葡萄酒，那你就需要投资建一个装备完全的葡萄酒窖。有无数的公司提供种类繁多的建这样酒窖的材料，比如酒柜、冰箱、加湿器等等。

酒窖存放葡萄酒 葡萄酒在出厂后还处于一个缓慢熟化的过程中，这也是葡萄酒又叫“有生命的酒”的由来。因此，葡萄酒的保存自然就关系到葡萄酒在瓶中陈年的质量。如果把它储存在适当的环境中，这种熟化的过程就会进行得最充分，使其口感更为醇香。葡萄酒保存一般要注意的几个方面：

葡萄酒的存放期 每种葡萄酒在饮用前，都需要存放一段时间。准确的时间取决于对新鲜与醇香两者的取舍。并不是说陈酿很久的葡萄酒可放心饮用，因为葡萄酒的存放也是期限的。适于存酿的葡萄品种有夏多纳、雷司令、卡本尼萧维昂，墨乐等葡萄品种。一般来说，白酒须在两年内饮用。红酒要在五年内饮用。以下是葡萄酒的生命周期 葡萄酒的贮存温度 温度是葡萄酒储存最重要的因素，这是因为葡萄酒的味道和香气都要在适当的温度中才能最好地挥发。更准确地说，才会在酒精挥发的过程中令人产生最舒适的感觉。如果酒温太高，苦涩、过酸等味道便会跑出来；如果酒温太低，应有的香气和美味又不能有效挥发。储存葡萄酒的温度最好要保持恒定，需要尽量避免短期的温度波动。通常温度越高，酒的熟化越快；温度低时，酒的成长就会较慢。通常贮存葡萄酒的最佳温度为摄氏10°C，一般来说，摄氏7至18°C的温度也不会有损害。要尽量避免酒窖内的温度波动：温度不稳定会给葡萄酒的品质带来一定的影响。要尽量避免在摄氏20°C以上长期存放葡萄酒，也不能低于摄氏0°C，这样葡萄酒会结石沉淀，因此减少酒的酸度。当然，成熟速度的变化也和酿酒所用葡萄品种、酿造法不同而不同。一般而言，不同的葡萄酒所要求的最佳储存温度如下：半甜、甜型红葡萄酒 14 - 16 干红葡萄酒 16 - 22 半干红葡萄酒 16 - 18 干白葡萄酒 8 - 10 半干白葡萄酒 8 - 12 半甜、甜白葡萄酒 10 - 12 白兰地 15 以下 香槟（起泡葡萄酒）5-9 正确的存放角度 水平存放葡萄酒瓶，是最科学的存放方法之一，在其四周还要放一些包装物品，这样软木塞可充分保持湿润、膨胀，使葡萄酒完全隔绝空气。不要将酒瓶垂直放置，这样，软木塞会慢慢变干而缩小，使葡萄酒接触空气，从而使葡萄酒氧化变质。注意：饮用前数小时，可将瓶竖直，让沉积物逐渐沉淀下去。