法国原瓶进口亚迪斯AOC法定产区葡萄酒

产品名称	法国原瓶进口亚迪斯AOC法定产区葡萄酒
公司名称	彭建军
价格	65.00/瓶
规格参数	品牌:亚迪斯 商品条形码:3512871253104 卫生许可证:4422254
公司地址	萍乡市湘东区湘东镇新建
联系电话	86-07452775322 13348751521

产品详情

品牌	亚迪斯	商品条形码	3512871253104
卫生许可证	4422254	产品标准号	2006GB
净重	750（ml）	保质期	10（年）
原料与配料	葡萄汁	酒精含量	12（%）
葡萄汁含量	80（%）	含糖量	5（g）
生产厂家	法国	原产地	法国
特产	是	储藏方法	阴晾
生产日期	2008		

红酒的知识一、按葡萄生长来源不同分类:l、山葡萄酒(野葡萄酒)以野生葡萄为原料酿成的葡萄酒。产品以山葡萄酒或野葡萄酒命名。2、家葡萄酒以人工培植的酿酒品种葡萄为原料酿成的葡萄酒,产品直接以葡萄酒命名。国内葡萄酒生产厂家大都以生产家葡萄酒为主。二、按葡萄酒含汁量分类:1、全汁葡萄酒葡萄酒中葡萄原汁的含量为l00%,不另加糖、酒精与其他成份。例如干型葡萄酒。2、半计葡萄酒葡萄酒中葡萄原汁的含量达5明句,另一半可加入糖、酒精、水等其他辅料,例如半汁甜葡萄酒三、按葡萄酒的颜色分类:1、白葡萄酒选择用白葡萄或浅色果皮的酿酒葡萄。皮汁分离,取其果汁进行发酵酿制而成的葡萄酒,这类酒的色泽:应近似无色,浅黄带绿,浅黄,禾杆黄,金黄色。颜色过深不符合臼葡萄酒色泽要求。2、红葡萄酒选择用皮红肉白或肉皆红的酿酒葡萄。采用皮、汁混合发酵,然后进行分离陈酿而成的葡萄酒,这类酒的色泽应呈自然宝石红色。紫红色、石榴红色、失去自然感的红色不符合红葡萄酒色泽要求。3、桃红葡萄酒此酒是介于红、白葡萄酒之间。选用皮红肉白的酿酒葡萄,进行皮汁短时期混合发酵达到色泽要求后进行分离皮渣,继续发酵,陈酿成为桃红葡萄酒。这类酒的色泽应该是桃红色、或玫瑰红、淡红色。四、按葡萄酒中含糖量分类:1、干葡萄酒酒的糖份几乎已发酵完,指每升葡萄酒中含总糖低于4克。饮用时觉不出甜味,酸味明显。如干白葡萄酒、干红葡萄洒、干桃红葡萄酒。2、半干葡萄酒是指每升葡萄酒中含总糖在4一l2克之间。饮用时有微甜感,如半干白葡萄酒、半干红葡萄酒、半干桃红葡萄酒。3、半甜葡萄酒是指每升葡萄酒中含总糖在—50克之间。饮用时有甘甜、爽顺感。4、甜葡萄酒是指每升葡萄酒中含总糖在50克以上,饮用时有明显的甜醉感。葡萄酒是以葡萄为原料酿造而成的酒，属于一种酿造酒，据推测起源于公元前前左右的中亚地区。数年的传统与20世纪最新技术的结合使这些普普通通的葡萄变成了各式佳酿，风格各异、芬芳怡人。一串葡萄是美丽、静止与纯洁的……一旦酿造后，它就成有生命的东西，

但更精确的说法应该是"葡萄酒是有生命的艺术品"，因为它已不再只是自然的杰作，而是象艺术大师的作品一样，同为人类理性与感性的结晶。这里，我们分别介绍了葡萄酒的分级、葡萄酒的选购、如何品尝葡萄酒以及世界著名的葡萄酒。酿酒用的葡萄大概分为白葡萄（绿皮）与黑葡萄（黑皮、红皮、紫皮等）两大类。葡萄酒的酿造过程包括选料、破皮去梗、榨汁、发酵、培养、装瓶六个步骤。酿酒之所以采用橡木桶而不是其它木材制的酒桶，是因为当葡萄酒在桶中培养时，氧气能缓缓渗入桶内的酒进行温和、适度的氧化，既可达到柔化酒中单宁的效果，也可使酒性在酝酿成熟的过程中更趋稳定。葡萄酒根据酿造方式的不同分为静态葡萄酒、气泡葡萄酒及加烈葡萄酒三类。静态葡萄酒：由于静态葡萄酒排除发酵后产生的二氧化碳，故又称无气泡酒。这类酒是葡萄酒的主流产品，酒精含量约8%-13%。依酿葡萄品种与酿制方式不同，又可分为白酒、红酒和玫瑰红酒。红酒--将葡萄的果皮、果肉、种子等与果汁一直发酵，且培养一年以上。口味较白酒浓郁，多含单宁而带涩味，因发酵程度较高，通常不甜但酒性比白酒稳定，保存期可达数十年。玫瑰红酒--所谓"玫瑰红"是形容它的色泽，是在白酒中加入红酒而得，可以缩短红酒:浸皮的时间来酿制，口味介于白酒与红酒之间。气泡葡萄酒：因装瓶后经两次发酵会产生二氧化碳而得名，酒精含量约9%-14%。这类酒以法国香槟区所产的"香槟"最负盛名。加烈葡萄酒：在发酵过程中或发酵后加入其它高浓度酒导致酒精含量较前二类高，约15%-22%。培养期长且混合不同年份及产区的酒，酒性较稳定，保存期较久。西班牙的雪莉;酒即为此类中的佼佼者。白酒颜色偏淡，新酒透明无特殊的贵腐白酒成熟时呈琥珀色。