

# 深圳吉德利酒窖空调

产品名称	深圳吉德利酒窖空调
公司名称	深圳市吉德利科技有限公司（销售部）
价格	10000.00/台
规格参数	
公司地址	深圳市福田区福华路华粤大厦
联系电话	0755-86099178 18922816291

## 产品详情

### 葡萄酒储藏方法及条件

葡萄酒的储存 正确的保存方法 只要注意下列要件，你会发现你的宝贝并不象其他食物那么容易腐坏。

另外，干燥，通风良好的房间最容易保持清洁同时也有利于防止破坏标签。适当的酒瓶位置

任何有软木塞的酒都应该横着存放，以保持软木塞湿润，防止空气及微生物的侵入导致氧化及醋化。

适宜的温度和湿度 保存酒的理想温度是摄氏13-15 之间的恒温，特别避免急速而频繁的温度改变。

70%左右的湿度可以帮助防止软木塞干缩。避免光线 长期暴露在阳光或荧光之下很容易让酒腐化。

避免震动 持续的震动会导致提早醇化。如何布置酒窖

最适合存放葡萄酒的地方，迟莫过于干爽而空气流通的地下酒窖。

但是无论你想要的是一个大一点或小一点的藏酒库，都必须事先考虑一下空间的配置情况。

越是想要长期使用的酒库，条件就要规划得越完善。如果在享用你的葡萄酒之前，通常只有数周的存放期，那就不是非要个酒窖了。因为现今的葡萄酒都相当稳定，

可以放在设施20度左右的室温中保存数周，只要室内温度变化不是太大就没有问题了，尽管如此，

阁楼依然是极不适合的地方。对于要存放几个月甚至几年的葡萄酒，如果没有酒窖，

能找到一个不易碰撞的角落而且温度维持在摄氏10度左右的冰箱也可以。或者是设有长格架，

而且有不同温度设置的特制葡萄酒专用冰箱就更好了。除了10-15 的温度，干爽且空气流通以外，

湿度也很重要。太潮湿会导致木塞发霉，太干会缩。存放葡萄酒的地方附近不能有散发强烈气味的东西，以免这些异味会透过木塞渗入酒液中。

对使用天然软木塞作为封瓶器的葡萄酒最好使用横放的方式储存除了SHERRY和PORT。

使用汽水瓶盖和塑胶瓶塞的酒可以立着存放。所有的酒都应该尽量避免强光照射无论是日光或灯光，

特别是对气泡酒会造成极大的伤害。木制的或塑料的酒架都非常实用可以随意组合，还有橡皮筒，

但外面最好标明里面的内容是什么, 否则只有把酒瓶拔出来才能知道是什么. 如果你的酒窖相当大, 建议你可以准备一个备忘录, 不但可以在上面记录葡萄酒的名称, 年份, 原产地, 产区, 葡萄品种, 品级和装瓶者的名称, 更重要的是可以记录每次品尝后的心得和感想, 甚至其他品酒人的评价以及与事物的特别搭配法.