

质优价廉烟台木质酒桶 专业生产木质酒桶 木质酒桶价格

产品名称	质优价廉烟台木质酒桶 专业生产木质酒桶 木质酒桶价格
公司名称	烟台福劳瑞木艺有限公司
价格	22.00/精品
规格参数	
公司地址	烟台山东省烟台市芝罘区幸福南路20号
联系电话	0535-6833700 13589777000

产品详情

【质优价廉】烟台木质酒桶 专业生产木质酒桶 木质酒桶价格 福劳瑞木业有限公司联系的移动电话：1379 1192502，其坐落于风景优美、气候宜人的“酒都”烟台市芝罘区幸福南路西20号，是一家专业从事橡木酒桶加工的企业。烟台福劳瑞纯正橡木酒桶工厂批发零售 专业生产各种规格橡木桶，花样大小雕刻及一体纯手工橡木桶生产商。公司引进了国内外先进的成套制桶设备及最前沿的制桶烘烤工艺，聘请法国知名制桶师亲临指导，选用来自我国东三省最优质的橡木为原料，产品精密度高，做工精细，花样齐全，可根据客户要求进行定做。公司具有严密而完整的管理经营体系，资金技术力量雄厚，制作工艺精湛，产品原料严格讲究，加工处理精细，造型规范美观，受到了广泛好评。

公司本着“讲信誉、重质量”的经营态度，秉承“高标准、高质量、高科技”的经营理念。

品味福劳瑞橡木酒桶从这里开始.....

好马配好鞍，好酒配好桶，福劳瑞橡木酒桶华贵典雅，彰显个性，是居家摆设，馈赠亲友之精品。公司理念：人和是公司的宝藏；人性是公司的生命；人才是公司的希望；人品是质量的保障；以人为本，山到至高人为峰。木质酒桶橡木酒桶的特点 酒在橡木桶中贮存时，大概会发生下列变化：(1)可从桶中吸取香味、色泽和醇味。(2)因氧气慢慢渗入木桶，使酒的质地趋向柔和。(3)酒中的有机物质，彼此进行反应，使酒变得成熟。橡木桶作为酿酒的非常重要的设备之一，已经存在几百年了。对于橡木桶的作用，无非是这样几个方面：1.作为一个木制容器，橡木桶并非完全密闭的，他含有很多微小的气孔，能够在存储或者发酵的过程中对酒有一些轻微的氧化作用。2.用橡木桶对酒进行陈酿的过程中，酒中的杂质自然沉淀，可以通过倒桶程序将其去除，是葡萄酒澄清的一个重要步骤。

3.橡木桶作为发酵容器，具有不锈钢罐所不具备的独特的保温特性。

4.橡木桶，尤其是新的橡木桶，能够赋予葡萄酒一种橡木的香气，通常那是一种香草的香气。用橡木桶储存葡萄酒的目的在于让葡萄酒充分汲取橡木所含有的鞣花酸单宁、香兰素等精华并利于葡萄酒有控制、有节奏的氧化成熟。世界著名的法兰西、意大利等国的顶级酒庄葡萄酒均采用橡木桶陈酿而成。凡是在橡木桶中陈酿过的葡萄酒，都会赋予饮者一种或香草、或咖啡、或兼而有之的怡人气息。