

二手橡木桶 225L 二手橡木桶

产品名称	二手橡木桶 225L 二手橡木桶
公司名称	天津开发区万博酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:225L 品牌:二手橡木桶 原产地:法国、美国
公司地址	天津开发区洞庭路122号2段D3403室
联系电话	86 022 27829549

产品详情

型号	225L	品牌	二手橡木桶
原产地	法国、美国		

修理过的二手葡萄酒橡木桶

货物描述：

我们提供专业二手法国、美国橡木桶。橡木桶经过注入so2消毒处理，使其更卫生，并使用塑料纸包装运输，收到木桶后可以直接使用。

运输：

橡木桶竖放在集装箱内，充分利用集装箱的面积。20尺的集装箱可至少容纳64个桶，40尺高柜至少盛装128个木桶。木桶在运输途中会互相紧贴，以避免在运输途中的晃动。并在缝隙的处，加入气袋，防止碰撞。

橡木桶的类型和尺寸如下：（英寸转换成厘米乘以2.54）

多桶型

（225升）高37英寸 × 中度直径26英寸（66.04cm），可存储59加仑葡萄酒。

木桶的生产年份显示在木桶的顶部。

二手木桶的维护与保养

像维护新桶那样，维护二手的和修理过的木桶也是很重要的。

我们品牌下的修理翻新后的二手木桶，渗透出的橡木味和氧气，可以使木桶受益3年。然后，这些木桶可以作为葡萄酒的储存容器，再储存5年。

根据酿造好酒的工艺，橡木桶应该在阴凉、通风的地窖储存，避免阳光的直接暴晒，防止霉的生长和过大的温度变化。

空桶应该在阴凉的酒窖存放，每三周用水清洗和加入so₂，当用水处理时，确保避免使用用氧气处理过的水，因为会产生三氯醋乙酸。

收到木桶之后

所有的木桶在发货之前都会经过全面彻底的检查，包括木桶结构的完整性和紧密性。在发货前所有的木桶都经过检查、清洗和加入so₂，在木桶中有so₂时，不要闻木桶。我们的木桶在两个星期以内刚刚消毒过，可以直接放酒。因为木桶接触水以后，确保所有木板都膨胀。

用水处理修理过的木桶

用各种各样的工艺使水接触木桶，水洗的主要目的就是确保木条和顶部材料遇水膨胀，为了防止葡萄酒渗漏。

酿酒师有时希望去除或软化新橡木刺鼻的味道，希望有更多的香草味和桂皮味。通过延长水饱和阶段，（木桶盛水24-72小时）或者用弱碱性的办法处理，氯化钠、碳酸钠或苛性钠。如果使用碱性方法，在盛入酒之前，确保木桶清洁。

建议用水处理的工艺

注意使用无氯清洁的水，正直竖放木桶，1/10桶的容积注入水。盖上木桶的孔塞，旋转木桶5-8次，以使木桶里边潮湿，然后竖起木桶。4-8小时以后，再旋转5-8次，静置4-8小时，去除所有的水，等所有的水都去除了，应该马上盛上酒，如果不马上盛酒的话，应马上加入so₂气体或燃烧硫片以阻止霉的生长。

本公司的几款酒就是通过使用此种处理过的酒桶获得的奖。