

## 法国波尔多干红葡萄酒750ml 海得润滋

产品名称	法国波尔多干红葡萄酒750ml 海得润滋
公司名称	天津海得润滋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市滨海新区大港津歧公路南2232号
联系电话	13512901225 13512901225

## 产品详情

有机葡萄酒为何要加硫?

大家知道为何要加硫？

首先，亚硫酸盐是酒精发酵产生的副产品，不论是注明含有亚硫酸盐的，还是宣称不含硫的酒款事实上都会自带一点亚硫酸盐。

在酿酒时人工添加额外的亚硫酸盐有两个目的：和，阻止酒液和酿酒容器内的微生物与氧气接触、繁衍，从而保持葡萄酒风味的新鲜度。

如果没有亚硫酸盐，那么葡萄酒变成醋或者受酒香酵母（Brettanomyces）污染的几率会大大增加。

有机葡萄酒不含硫：有机葡萄酒可以做到不人工添加亚硫酸盐，但酿酒过程中自然产生的亚硫酸盐是无法避免的，这些葡萄酒可能含有5-10PPM的硫。

如何正确对待“挂杯”?

葡萄酒厚重的口感主要取决于葡萄果皮中所含的单宁物质，而单宁实质上也就是葡萄酒的“ ”。单宁在葡萄酒酿制与储存过程中，会形成粗重的分子，再加上葡萄酒常年卧放储存，果浆中释放出糖分的作用，法国波尔多干红葡萄酒750ml，就会挂在杯壁或瓶壁上，进而形成“挂杯”现象。“挂杯”是葡萄酒酒体成熟的正常表现，它既不会影响葡萄酒的品质，也不会影响葡萄酒的果香和口感，更不会对人体有害。一般酒体浓度越高的葡萄酒，武清波尔多干红葡萄酒，也更容易产生“长挂杯”的效果。如何正确对待“挂杯”呢？有些酒商为了表面的观感，会采用高密度的过滤器来过滤掉酒中的沉淀物，可是这样做不但会损失葡萄酒的口感和果香，还会过滤掉葡萄酒中丰富的营养物质。法国波尔多和勃艮第生产的AOC红葡萄酒大多都会有浑浊和沉淀的现象，可它们依然被人们视为世界佳酿。

曾经有人用“眼泪”一词来形容葡萄酒，即“会哭的葡萄酒才是好酒，因为它能够哭出更多的酒泪。”葡萄酒真的会流泪吗？这些眼泪到底是什么物质呢？为什么会形成酒泪呢？这些紧贴杯壁的泪滴真的是越多越好吗？当我们打开一瓶有年份的纯正葡萄酒，倒出部分酒液在酒杯中，然后轻轻地摇晃酒杯，让酒液在杯壁上均匀地旋转，当停止摇杯后，酒液便会形成一条条液柱沿着杯壁缓缓地向下流动，并在杯壁上留下一道道酒痕，人们为它起了一个动听的名字“葡萄酒的眼泪”。

法国波尔多干红葡萄酒750ml-海得润滋(推荐商家)由天津海得润滋食品有限公司提供。天津海得润滋食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。海得润滋——您可信赖的朋友，公司地址：天津市滨海新区大港津歧公路南2232号，联系人：牛经理。