

干红葡萄酒 威菲庄园 750 (ml)

产品名称	干红葡萄酒 威菲庄园 750 (ml)
公司名称	烟台威菲酒业有限责任公司
价格	68.00/瓶
规格参数	品牌:威菲庄园 净重:750 (ml) 保质期:10 (年)
公司地址	山东省烟台市芝罘区南大街157号
联系电话	15966573599 13573587378

产品详情

品牌	威菲庄园	净重	750 (ml)
保质期	10 (年)	原料与配料	葡萄
酒精含量	12 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	2 (g)	生产厂家	烟台威菲酒业有限责任公司
原产地	山东	特产	是
储藏方法	倒放	生产日期	2010

葡萄酒鲜艳的颜色，清澈透明的体态，使人赏心悦目；倒入杯中，果香酒香扑鼻；品尝时酒中单宁微带涩味，促进食欲。所有这些都会使人体处于舒适、欣快的状态中，有利于身心健康。

2、滋补和防衰老作用

葡萄酒中含有糖、氨基酸、维生素、矿物质。这些都是人体必不可少的营养素。它可以不经过预先消化，直接被人体吸收。特别是对体弱者，经过饮用适量葡萄酒，对恢复健康有利。葡萄酒中的酚类物质和奥立多元素，具有抗氧化剂的功能，可以防止人体代谢过程中产生的反应性氧对人体的伤害（如对细胞的、中的dna和ran的伤害），这些伤害是导致一些退化性疾病，如白内障、心血管病、动脉硬化、老化的元素之一。因此，经常饮用适量葡萄酒具有防衰老、益寿延年的效果。

3、助消化作用

葡萄酒是配合蛋白质最优良佐餐饮料。葡萄酒能刺激胃酸分泌胃液，每60-100克葡萄酒能使胃液分泌增加120毫升。葡萄酒中单宁物质，可增加肠道肌肉系统中平滑肌肉纤维的收缩，调整结肠的功能。对结肠炎有一定疗效。甜白葡萄酒含有山梨醇，有助消化，防止便秘。

4、减肥作用

葡萄酒有减轻体重的作用，每升干型葡萄酒中含525卡热量，这些热量只相当人体每天平均需要热量的1/15。饮酒后，葡萄酒能直接被人体吸收、消化，在4小时内全部消化掉而不会使体重增加。所以经常饮用干型葡萄酒的人，不仅能补充人体需要的水分和多种营养素，而且有助于减肥。

二、葡萄酒对某些疾病的辅助治疗作用

1、心血管病的防治

葡萄酒中的原花色素，能够稳定构成各种膜的胶原纤维，能抑制组氨酸脱羧酶，避免产生过多的组胺，降低血管壁的透性防止动脉硬化。据美国医学研究会统计资料表明：喜欢饮用低度葡萄酒的法国人，意大利人，心脏病死亡率最低，而喝烈性酒多，葡萄酒少的美国人、芬兰人心脏病死亡率很高。

2、对脑血栓的防治作用

葡萄酒中含有白藜芦（resveratrol），它是一种植物抗毒素，具有抑制血小板凝集作用。葡萄酒中的藜芦存在于葡萄皮上，是一中道衫新苷葡萄配糖体，在红葡萄酒中每升含1微克左右，而在白葡萄酒中只含0.2微克。实验表明：即使将红葡萄酒稀释1000倍，对抑制血小板的凝集作用仍然有效，抑制率达42%，可减少脑血栓的发生。

3、可防治肾结石

德国科学家在研究中发现，适量饮用葡萄酒可以防止肾结石。慕尼黑大学医学研究所的医学家们最近指出：多饮用饮料可以防止肾结石的传统说法并不科学，也不全面，最重要的是要看饮用何种饮料，通过对4.5万健康人和病人的临床观察，研究人员确认，经常饮用葡萄酒的人与不饮的人，得肾结石的风险也不一样，每天一样1/4公升咖啡的人，得肾结石的风险要比无此习惯的人低10%；常饮红茶则要低14%；而常饮葡萄酒的人得肾结石的机会最少，得病的风险要比无习惯的人低36%。

4、有助于提高记忆力

科学家公布的试验结果表明：适量饮用葡萄酒，有助于提高大脑记忆力和学习能力。两位来自米兰大学的医生经进大楼实验发现，适量饮用葡萄酒将促进大脑产生一定量的化学物质，这种物质能促进一种与神经细胞记忆有关的酶生成，从而增强大脑的记忆力和学习能力。据测定：饮用葡萄酒后，这种物质的生成量比未饮者大幅提高。另一位医生发现，肥胖患者在减肥期间适当饮用葡萄酒，将保持旺盛的精力，不会因为节食而萎靡不振，导致记忆力减退。

5、能防止感冒

至今世界对流行性感尚无良策，流行性感冒的病毒对大多数药物都有抗药性。但人们发现常饮葡萄酒的人群中，很少感冒。这种现象引起了科学家们的注意，他们把红、白葡萄酒和葡萄汁加在病毒培养液中进行试验，结果是：单纯疱疹病毒、各柯萨奇病毒等常见感冒病毒，在葡萄酒和原汁中都会丧失活力，其中葡萄皮浸出的原汁效果最好。科学家认为，这是因为葡萄含有“苯酚”类化合物，能在病毒表体形成一层薄膜，使其难以进入人体细胞，从而达到防治感冒的效果。由于“苯酚”主要存在于葡萄皮上，所以感冒时，饮用热的红葡萄酒，可减轻感冒症状和预防感冒。

三、为什么好的葡萄酒会偏酸

你和红葡萄酒的时候，让你觉得酸涩的东西就是单宁。单宁也叫鞣酸，对口腔黏膜有收敛作用，这种物质是抗氧化剂，对于葡萄酒的陈年能力也有一定的作用。鞣酸单宁是水解单宁的一种，主要来源自橡木桶、葡萄皮，籽种的单宁主要为缩合单宁。

单宁在葡萄酒中的作用有一些方面：

- 1、护色：它与色素结合使红葡萄酒的颜色更稳定。
- 2、增加酒体稳定性。
- 3、增加口感和酒体的醇厚度，酒体架构的主要支柱之一。