

# 品牌酒窖恒温恒湿空调集团

产品名称	品牌酒窖恒温恒湿空调集团
公司名称	深圳市冷博精密空调设备有限公司
价格	32000.00/台
规格参数	品牌:冷博士 型号:cbos0005 规格:5.5-180kw
公司地址	广东省深圳市宝安区沙井街道第三工业區冷博工业园
联系电话	0755-89202131 18038054056

## 产品详情

### 美酒酒窖之一：理想酒窖的条件

一般来讲，较大的商场和酒店都应有自己的酒窖作为贮存酒品的场所。由于酒品的特殊贮存性能，酒窖的设计和安排须讲究科学性，万不可随心所欲因陋就简。

### 基本要求

理想的酒窖应符合下述几个基本要求：有足够的贮存空间和活动空间。 通气性能良好。 环境易保持干燥。 隔绝自然光照明。 防震动、防巨声干扰。 有相对的恒温条件。

酒窖的贮存空间应与企业的规模相称。地方过小，会影响到酒品贮存的品种和数量。不少酒品需要长时间存放，以至越陈越好。这样就会占据一定空间；况且长存酒品和暂存酒品还得分别收藏，贮存空间要与之相适应。活动空间适当宽敞的好处有：可减轻劳动强度，避免事故发生，有利于通风换气，有利于货物进出和挪动等等。

通风换气的目的在于保持酒窖中较好的空气，酒精挥发过多而空气不流畅，会形成易燃气体聚集，那是比较危险的。较好的空气还利于工作人员的呼吸，有利于保持酒窖的干燥。

酒窖相对的干燥环境，可以防止软木塞的霉变和腐烂，防止酒瓶商标的脱落和质变；但是过于干燥会引起酒塞干裂，从而造成酒液过量挥发损失。保持干燥的方法要在地面铺盖材料上下功夫，应以容易吸水、渗水的材料为宜。

自然采光照明于酒品贮存很不利。自然光线，尤其是直射日光容易引起病酒的发生（如光线导致的过量蛋白质引发的酒病），自然光线还可能使酒液氧化过程加剧，造成酒味寡淡、混浊、变色等现象。酒窖中最好采用人工照明，照明强度和方式应受到适当的控制。

震动干扰也容易造成酒品的早熟，比如临近铁道或震源较近的酒窖，酒品质地常常因此而下降变劣。据酒品专家们说，受过震动的酒品风格会发生很大的变化。有许多“娇贵”的酒品在长期受震后（如运输震动），常常需要“休息”两个星期，方才能恢复原来的风格。

酒品对温度的要求是苛刻的。葡萄酒的正常陈贮温度在10 ~14 ，最高不要超过24 ，否则名贵葡萄酒的风格将会受到破坏。

酒窖并不一定要设在地下，然而地下可以提供酒品贮存的较好条件，地下酒窖在恒温、避光、防震等方面具有得天独厚的条件。设在地面上的酒窖应采取一定的保护措施，以使酒品贮存的安全得到保障。

### 理想酒窖未来:可以长期存放的葡萄酒窖

葡萄酒一直以来都无法长期存放，但未来是否可以因科学技术的提升而改善，这是多少年的葡萄酒爱好者的梦想。

影响葡萄酒长期存放的主要原因是由于葡萄酒是一种活性物质，在存放一定时期后，由于葡萄酒成分中的还原性单宁酸会损耗完，而导致葡萄酒的氧化变味，如果能降低葡萄酒的氧化速度，并减少或杜绝氧气的进入，葡萄酒在理论上可以长久存放，但要做到这一步非常之难，另外如果不让氧进入，会引起葡萄酒产生强致性还原，也会引起葡萄酒中的so<sub>2</sub>产生异味，所以在葡萄酒的陈酿技术中，所有的葡萄酒储藏人都在努力追求一个最佳的状态，即能让葡萄酒尽可能慢地氧化，又不产生强致性还原，在这方面，国内有一家某酒窖公司，提出了一个不同凡想的方案，让这一切变得有其可行的地方，但是否真的有效，还需要时间的检验。但这家公司所做的努力，确实让葡萄酒界为之心切，中国葡萄酒界需要这样真正做实事的公司，请一些只会忽悠的公司尽快改变态度，真正从实事做起吧！！

## 美酒酒窖之二：酒窖内部设施

### 一、酒窖内部设施

酒窖内部设施要求不太高。需配备下列用具：

1.酒架. 采用木质结构或金属结构都可以。为了便于拿取，架子不必做得太深太高。每层上都要有格架，把架子纵向隔成若干小格，以便按品种堆放酒品。

2.梯子. 用于存货和取货。

3.推车. 用于搬运货物。