红酒批发 婚庆喜宴用提子葡萄酒 甜红葡萄酒 保障

产品名称	红酒批发 婚庆喜宴用提子葡萄酒 甜红葡萄酒 保障
公司名称	郑州市二七区百全酒业经营部
价格	面议
规格参数	商品条形码:6945932713731 品牌:欧特纳 产品类别:葡萄酒
公司地址	河南 二七区 华中食品城69排25号
联系电话	86-037115290831882 13733175165

产品详情

红葡萄酒是一种强有力的抗氧化剂，可以帮助我们清除体内蓄积的氧自由基，可以增强我们机体的免疫抗病机能，可以直接杀死感冒病毒，可以阻断低密度脂蛋白胆固醇的氧化—这是动脉粥样硬化形成的最主要诱因。

对女士来说，红葡萄酒还可以起养颜美容作用。它通过促进新陈代谢、清除氧自由基、营养皮肤组织，使女士们的皮肤更娇嫩，更具生命活力，更显现出光彩照人的风采。对男士而言，红葡萄酒可以活血化瘀，祛除疲劳，放松身心，帮助激活免疫神经网络，起到减缓生殖系统衰老的作用。有资料表明，红葡萄酒还有一定抗癌防癌作用。

葡萄酒有诸多好处，但日常饮用要注意几点。不要饮用过度，葡萄酒毕竟不是软性饮品，含有酒精。其次，饮用葡萄酒最好在用餐期间，这样可以增进食欲，有助消化，还可减少人体对酒精的吸收。常温下开瓶48小时以上的葡萄酒最好不要饮用，此时的葡萄酒已经开始变质，强行饮用会对身体造成伤害。

葡萄酒的存放姿势传统摆放酒的方式习惯将酒平放，使红酒和软木塞接触以保持其湿润。湿润的软木塞有足够的弹力，把瓶口牢牢塞住。相反，瓶子垂直放立时，软木塞便没有足够的水分保持其湿润。 瓶口向上倾斜15度也是可以的。对于需要储存较长时间的红酒，瓶口向下的摆放方法是不可取的。因为葡萄酒存放时间长了会有沉淀，平放或者瓶口向上略微倾斜，沉淀就会聚集在瓶子底部；而如果瓶口向下倾斜，沉淀就会聚集在瓶口处，时间长了会粘在那里，倒酒的时候，会连沉淀一起倒入酒杯，影响酒的口感。6、如何存藏一瓶已开封的酒解决这个问题最显然的办法当然是把红酒全部喝完了。不过如果真的“眼高口低 ”，也还是有些建议和帮助的。1）冷藏放置一瓶密封较好，将近满瓶的葡萄酒如果存储得当的话，可以放在冰箱里保存相当一些时间。一瓶中产酒庄（cru bourgeois）可以保存一个星期或更长的时间。但你一定要记住在饮用前让酒的温度升到室温。总的来说，红酒存放的时间比白葡萄酒长。2）重新封口把瓶塞完全按照原样塞回瓶子里，这一点对于年份悠久的陈年葡萄酒特别适用，特别是如果你不想让经年份久远沉积在瓶塞外口的灰尘和霉菌把珍贵的酒液玷污。3）直立放置氧气是葡萄酒的敌人。在储存一瓶重新封口的葡萄酒时，确保酒瓶处于直立状态，来尽量减小酒液和空气的接触面。4）用小容量瓶换

装如果你有小容量的酒瓶（如375ml），把它保存下来。把未喝完的酒倒入小酒瓶中可以达到减少酒液与空气接触面的效果。一瓶酒如果酒液充盈，而且使用新鲜洁净的的瓶塞，
通常可以保存数年之久。要记住一点的是不要用洗洁精或清洁剂来洗刷小容量酒瓶， 以免留下的残渍会污染酒液。5）使用真空瓶塞用抽真空泵把空气抽出酒瓶可以帮助葡萄酒保存更久，抽出瓶中的空气当然也是为了减少酒液和空气的接触。市面上都有专业的抽真空瓶塞卖。6）打气灌入一些惰性气体可以帮助保护酒液不被氧化。常见的装置可以把氮气和二氧化碳注入酒瓶里。惰性气体覆盖在酒液上面，可以防止空气的进入，这个方法同样可以用来保存醒酒器里的酒。7）如果都不成功即使所有的方法都失败了，不要气馁。一瓶好品质葡萄酒至少可以转换为不错的葡萄酒醋，或作为沙拉的调味品。

本产品的商品条形码是6945932713731，品牌是欧特纳，产品类别是葡萄酒，是否进口是否，生产许可证编号QS是410215020002，原产地是河南，葡萄酒类型是甜红葡萄酒，葡萄品种是红提，原料与配料是葡萄白砂糖，葡萄汁含量是100（%），酒精含量是4（%），特产是是，保质期是3（年），生产厂家是兰考县欧特纳葡萄酿酒有限公司，储藏方法是避免阳光直射，干燥通风处存放，产品标准号是27588，净重（规格）是750（ml），产地是兰考，包装规格是6X750，包装方式是瓶装