

## 橡木桶对葡萄酒的影响

产品名称	橡木桶对葡萄酒的影响
公司名称	烟台酒官网电子商务有限公司
价格	.00/瓶
规格参数	
公司地址	山东省烟台市开发区泰山路临海君天下
联系电话	0535-2160816 13153511111

## 产品详情

中国酒官网带您了解一下橡木桶对葡萄酒的影响有哪些？

全世界最优质、最美味的葡萄酒都会在橡木桶中进行陈年，其中多数都是用全新橡木桶生产的。将葡萄酒放在橡木桶中主要有两个作用，一个是为葡萄酒增加橡木风味，如香草和烤香料等风味，另一个就是使葡萄酒多接触氧气。氧气对于葡萄酒风味具有重要影响，如单宁会变得更加柔顺，酒品的口感也更为顺滑。既然氧气能够进入橡木桶中，那么葡萄酒平均每年都会被蒸发掉约2%左右，即所谓的“天使所享”（angel's share）。当然，这种现象的存在也使得橡木桶中的葡萄酒风味更为浓缩。

橡木桶成本：每瓶经过橡木桶的葡萄酒成本大约要增加2-4美元 一棵80年树龄的老橡树仅能做出2个橡木桶，因此新橡木桶的成本是高昂的。法国橡木桶的需求量较大，但与美国橡木桶相比，法国橡木桶的价格往往要比其高出2倍。

详情请咨询中国酒官网<http://www.jiuguan365.com>