

超超供应新天葡萄酒,有优惠

产品名称	超超供应新天葡萄酒,有优惠
公司名称	青州九鼎商贸有限公司
价格	25.00/瓶
规格参数	品牌:新天葡萄酒 商品条形码:6923495765176 净重:750 (ml)
公司地址	青州市何官镇北大王村
联系电话	86 0539 7123599 13375399899

产品详情

品牌	新天葡萄酒	商品条形码	6923495765176
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	100%葡萄汁	酒精含量	12 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	0.5 (g)
生产厂家	新疆新天国际葡萄酒业有限公司	原产地	新疆
特产	是	储藏方法	恒温储藏侧放
生产日期	2009.6		

【产品介绍】新天干红-橡木解百纳选用世界葡萄名种赤霞珠、品丽珠等解百纳系列葡萄精酿而成，陈酿一年以上。产于世界天堂级优质葡萄产区之一——新疆天山，纯净的天山雪水浇灌，富含钙质的砂砾土壤，适宜的昼夜温差及光照种植出优质的葡萄。酒体呈宝石红色，香气馥郁，具黑加仑类黑色成熟浆果和橡木独有的酒香，口感协调，单宁细腻，余味绵长。【适饮温度】16-18 °c【配菜建议】可配清炖、红烧、熏制的牛羊肉、火腿、鸭、鹅等荤菜，也可搭配各种野味。

定义

新天葡萄酒采用欧盟标准，将法式酿酒工艺与新疆葡萄完美结合，酿造出全球一流品质的葡萄酒。众所周知，葡萄酒的酿造是将新鲜葡萄汁经发酵后而形成，葡萄本身的含糖量对产品的最终品质起决定性的作用，含糖量低的葡萄不可能达到葡萄酒必须的酒精度。而全汁甜型葡萄酒需要葡萄的含糖量非常高，在经过发酵达到产品酒精度数后，酒体中仍含有足够量的糖分成为独特的产品而不需要另外添加葡萄汁以外的糖分。

在国内各葡萄产区，只有新疆地区种植的葡萄才可能达到生产全汁甜型葡萄酒的需要，新天公司在现有

的15万亩葡萄园中按照新国标课题研究成果的要求，对葡萄产量实行严格的限产（2002年为1500公斤/亩、2003年1200公斤/亩，2004年要求达到800公斤/亩以内），已使特定种植区的葡萄达到了可以生产全汁甜型葡萄酒的水平。这类全汁甜型葡萄酒产品既保持了葡萄酒的健康特性又符合中国葡萄酒消费者的传统口味，市场前景非常乐观。新天尼雅霞多丽全汁甜白酒葡萄酒的开发，表明新天酒业在有效利用新疆葡萄产区优势，并通过超群的技术研发能力，使产地优势向产品优势和市场优势转化的努力已经有了可喜的回报。

葡萄酒（pú táoji）：按照国际葡萄酒组织的规定，葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或汁完全或部分酒精发酵后获得的饮料，其酒精度数不能低于8.5°；按照我国最新的葡萄酒标准gb15037-2006规定，葡萄酒是以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，酒精度不低于7.0%的酒精饮品。通常分红葡萄酒和白葡萄酒两种，前者是红葡萄带皮浸渍发酵而成，后者是葡萄汁发酵而成的。

历史传说

古代的波斯是古文明发源地之一。多数历史学家都认为波斯可能是世界上最早酿造葡萄酒的国家。传说古代有一位波斯国王，爱吃葡萄，曾将葡萄压紧保藏在一个大陶罐里，标着“有毒”，防人偷吃。等到数天以后，国王妻妾群中有一个妃子对生活发生了厌倦，擅自饮用了标明“有毒”的陶罐内的葡萄酿成的饮料，滋味非常美好，非但没结束自己的生命，反而异常兴奋，这个妃子又对生活充满了信心。她盛了一杯专门呈送给国王，国王饮后也十分欣赏。自此以后，国王颁布了命令，专门收藏成熟的葡萄，压紧盛在容器内进行发酵，以便得到葡萄酒。

随着古代战争和商业活动，葡萄酒酿造的方法传遍了以色列、叙利亚、小亚细亚等阿拉伯国家。由于阿拉伯国家信奉伊斯兰教，而伊斯兰教提倡禁酒律，因而阿拉伯国家的酿酒行业日渐衰萎，目前几乎被禁绝了。后来葡萄酒酿造的方法从波斯、埃及传到希腊、罗马、高卢（即法国）。然后，葡萄酒的酿造技术和消费习惯由希腊、意大利和法国传到欧洲各国。由于欧洲人信奉基督教，基督教徒把面包和葡萄酒称为上帝的肉和血，把葡萄酒视为生命中不可缺少的饮料酒，所以葡萄酒在欧洲国家就发展起来，因此法国、意大利、西班牙成为当今世界葡萄酒的“湖泊”，欧洲国家也是当今世界人均消费葡萄酒最多的国家。欧洲国家葡萄酒的产量，占世界葡萄酒总产量的80%以上。此外还有一说为葡萄酒起源于希腊，在此就不赘述了。[1]

简介

葡萄酒的品种很多，因葡萄的栽培、葡萄酒生产工艺条件的不同，产品风格各不相同。一般按酒的颜色深浅、含糖量多少、含不含二氧化碳及采用的酿造方法来分类，国外也有采用以产地、原料名称来分类的。具体分类如下：

按酒的颜色深浅分类

（1）白葡萄酒：用白葡萄或皮红肉白的葡萄分离发酵制成。酒的颜色微黄带绿，近似无色或浅黄、禾秆黄、金黄。凡深黄、土黄、棕黄或褐黄等色，均不符合白葡萄酒的色泽要求。（2）红葡萄酒：采用皮红肉白或皮肉皆红的葡萄经葡萄皮和汁混合发酵而成。酒色呈自然深宝石红、宝石红、紫红或石榴红，凡黄褐、棕褐或土褐颜色，均不符合红葡萄酒的色泽要求。（3）桃红葡萄酒：用带色的红葡萄带皮发酵或分离发酵制成。酒色为淡红、桃红、橘红或玫瑰色。凡色泽过深或过浅均不符合桃红葡萄酒的要求。这一类葡萄酒在风味上具有新鲜感和明显的果香，含单宁不宜太高。玫瑰香葡萄、黑比诺、佳利酿、法国蓝等品种都适合酿制桃红葡萄酒。[2]

按含糖量多少分类

（1）干葡萄酒：含糖量低于4g/l，品尝不出甜味，具有洁净、幽雅、香气和谐的果香和

酒香。(2)半干葡萄酒：含糖量在4~12g/l，微具甜感，酒的口味洁净、幽雅、味觉圆润，具有和谐怡悦的果香和酒香。(3)半甜葡萄酒：含糖量在12~50g/l，具有甘甜、爽顺、舒愉的果香和酒香。(4)甜葡萄酒：含糖量大于50g/l，具有甘甜、醇厚、舒适、爽顺的口味，具有和谐的果香和酒香。

按含不含二氧化碳分类

- (1) 静酒不含有自身发酵或人工添加CO₂的葡萄酒叫静酒，即静态葡萄酒。
- (2) 起泡酒和汽酒含有一定量CO₂气体的葡萄酒，又分为两类：
起泡酒：所含CO₂是用葡萄酒加糖再发酵产生的。在法国香槟地区生产的起泡酒叫香槟酒，在世界上享有盛名。其他地区生产的同类型产品按国际惯例不得叫香槟酒，一般叫起泡酒。
汽酒：用人工的方法将CO₂添加到葡萄酒中叫汽酒，因CO₂作用使酒更具有清新、愉快、爽怡的味感。

按酿造方法分类

- (1) 天然葡萄酒：完全采用葡萄原料进行发酵，发酵过程中不添加糖分和酒精，选用提高原料含糖量的方法来提高成品酒精含量及控制残余糖量。
- (2) 加强葡萄酒：发酵成原酒后用添加白兰地或脱臭酒精的方法来提高酒精含量，叫加强干葡萄酒。既加白

加味酒（加香葡萄酒）——苦艾酒

兰地或酒精，又加糖以提高酒精含量和糖度的叫加强甜葡萄酒，我国叫浓甜葡萄酒。(3)加香葡萄酒：采用葡萄原酒浸泡芳香植物，再经调配制成，属于开胃型葡萄酒，如味美思、丁香葡萄酒、桂花陈酒；或采用葡萄原酒浸泡药材，精心调配而成，属于滋补型葡萄酒，如人参葡萄酒。(4)葡萄蒸馏酒：采用优良品种葡萄原酒蒸馏，或发酵后经压榨的葡萄皮渣蒸馏，或由葡萄浆经葡萄汁分离机分离得的皮渣加糖水发酵后蒸馏而得。一般再经细心调配的叫白兰地，不经调配的叫葡萄烧酒。5. 其他分类方法按葡萄汁含量分为全汁葡萄酒和半汁葡萄酒；以葡萄来源分为家葡萄酒和山葡萄酒。

定义

红葡萄酒

葡萄酒(pú táoji)：按照国际葡萄酒组织的规定，葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或汁完全或部分酒精发酵后获得的饮料，其酒精度数不能低于8.5°；按照我国最新的葡萄酒标准gb15037-2006规定，葡萄酒是以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，酒精度不低于7.0%的酒精饮品。通常分红葡萄酒和白葡萄酒两种，前者是红葡萄带皮浸渍发酵而成，后者是葡萄汁发酵而成的。

历史传说

古代的波斯是古文明发源地之一。多数历史学家都认为波斯可能是世界上最早酿造葡萄酒的国家。传说古代有一位波斯国王，爱吃葡萄，曾将葡萄压紧保藏在一个大陶罐里，标着“有毒”，防人偷吃。等到数天以后，国王妻妾群中有一个妃子对生活发生了厌倦，擅自饮用了标明“有毒”的陶罐内的葡萄酿成的饮料，滋味非常美好，非但没结束自己的生命，反而异常兴奋，这个妃子又对生活充满了信心。她盛了一杯专门呈送给国王，国王饮后也十分欣赏。自此以后，国王颁布了命令，专门收藏成熟的葡萄，压紧盛在容器内进行发酵，以便得到葡萄酒。

葡萄酒庄园

随着古代战争和商业活动，葡萄酒酿造的方法传遍了以色列、叙利亚、小亚细亚等阿拉伯国家。由于阿拉伯国家信奉伊斯兰教，而伊斯兰教提倡禁酒律，因而阿拉伯国家的酿酒行业日渐衰萎，目前几乎被禁绝了。后来葡萄酒酿造的方法从波斯、埃及传到希腊、罗马、高卢（即法国）。然后，葡萄酒的酿造技术和消费习惯由希腊、意大利和法国传到欧洲各国。由于欧洲人信奉基督教，基督教徒把面包和葡萄酒称为上帝的肉和血，把葡萄酒视为生命中不可缺少的饮料酒，所以葡萄酒在欧洲国家就发展起来，因此法国、意大利、西班牙成为当今世界葡萄酒的“湖泊”，欧洲国家也是当今世界人均消费葡萄酒最多的国家。欧洲国家葡萄酒的产量，占世界葡萄酒总产量的80%以上。此外还有一说为葡萄酒起源于希腊，在此就不赘述了。[1]

简介

葡萄酒的品种很多，因葡萄的栽培、葡萄酒生产工艺条件的不同，产品风格各不相同。一般按酒的颜色深浅、含糖量多少、含不含二氧化碳及采用的酿造方法来分类，国外也有采用以产地、原料名称来分类的。具体分类如下：

按酒的颜色深浅分类

（1）白葡萄酒：用白葡萄或皮红肉白的葡萄分离发酵制成。酒的颜色微黄带绿，近似无色或浅黄、禾秆黄、金黄。凡深黄、土黄、棕黄或褐黄等色，均不符合白葡萄酒的色泽要求。（2）红葡萄酒：采用皮红肉白或皮肉皆红的葡萄经葡萄皮和汁混合发酵而成。酒色呈自然深宝石红、宝石红、紫红或石榴红，凡黄褐、棕褐或土褐颜色，均不符合红葡萄酒的色泽要求。（3）桃红葡萄酒：用带色的红葡萄带皮发酵或分离发酵制成。酒色为淡红、桃红、橘红或玫瑰色。凡色泽过深或过浅均不符合桃红葡萄酒的要求。这一类葡萄酒在风味上具有新鲜感和明显的果香，含单宁不宜太高。玫瑰香葡萄、黑比诺、佳利酿、法国蓝等品种都适合酿制桃红葡萄酒。[2]

按含糖量多少分类

（1）干葡萄酒：含糖量低于4g/l，品尝不出甜味，具有洁净、幽雅、香气和谐的果香和

酒香。（2）半干葡萄酒：含糖量在4~12g/l，微具甜感，酒的口味洁净、幽雅、味觉圆润，具有和谐愉悦的果香和酒香。（3）半甜葡萄酒：含糖量在12~50g/l，具有甘甜、爽顺、舒愉的果香和酒香。

（4）甜葡萄酒：含糖量大于50g/l，具有甘甜、醇厚、舒适、爽顺的口味，具有和谐的果香和酒香。

按含不含二氧化碳分类

（1）静酒不含有自身发酵或人工添加 CO_2 的葡萄酒叫静酒，即静态葡萄酒。

（2）起泡酒和汽酒含有一定量 CO_2 气体的葡萄酒，又分为两类：起泡酒：所含 CO_2 是用葡萄酒加糖再发酵产生的。在法国香槟地区生产的起泡酒叫香槟酒，在世界上享有盛名。其他地区生产的同类型产品按国际惯例不得叫香槟酒，一般叫起泡酒。

汽酒：用人工的方法将 CO_2 添加到葡萄酒中叫汽酒，因 CO_2 作用使酒更具有清新、愉快、爽怡的味感。

按酿造方法分类

（1）天然葡萄酒：完全采用葡萄原料进行发酵，发酵过程中不添加糖分和酒精，选用提高原料含糖量的方法来提高成品酒精含量及控制残余糖量。（2）加强葡萄酒：发酵成原酒后用添加白兰地或脱臭酒精

的方法来提提高酒精含量，叫加强干葡萄酒。既加白

加味酒（加香葡萄酒）——苦艾酒

兰地或酒精，又加糖以提高酒精含量和糖度的叫加强甜葡萄酒，我国叫浓甜葡萄酒。（3）加香葡萄酒：采用葡萄原酒浸泡芳香植物，再经调配制成，属于开胃型葡萄酒，如味美思、丁香葡萄酒、桂花陈酒；或采用葡萄原酒浸泡药材，精心调配而成，属于滋补型葡萄酒，如人参葡萄酒。（4）葡萄蒸馏酒：采用优良品种葡萄原酒蒸馏，或发酵后经压榨的葡萄皮渣蒸馏，或由葡萄浆经葡萄汁分离机分离得的皮渣加糖水发酵后蒸馏而得。一般再经细心调配的叫白兰地，不经调配的叫葡萄烧酒。5．其他分类方法按葡萄汁含量分为全汁葡萄酒和半汁葡萄酒；以葡萄来源分为家葡萄酒和山葡萄酒。