

长城干红 精品橡木桶 葡萄酒

产品名称	长城干红 精品橡木桶 葡萄酒
公司名称	上海宴沁商贸有限公司
价格	68.00/瓶
规格参数	品牌:长城 净重:750 (ml) 原料与配料:葡萄
公司地址	上海市嘉定区嘉定镇清河路390号6幢511室
联系电话	86 021 56165189 18930190966

产品详情

品牌	长城	净重	750 (ml)
原料与配料	葡萄	酒精含量	000 (%)
原产地	中国大陆	储藏方法	常温通风
生产日期	见喷码		

欢迎来电详谈！

六大方法处理已开封的葡萄酒

冷藏

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。

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久远沉积在瓶塞外口的灰尘和霉菌把珍贵的酒液玷污。

直立

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。

用小容量瓶 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。

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。这些附件通常可以在超市或葡萄酒专卖店中买到，抽出瓶中的空气当然也是为了减少酒液和空气的接触。

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。

最后，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。