750ML丰收高级解百纳干红葡萄酒（礼盒）

产品名称	750ML丰收高级解百纳干红葡萄酒（礼盒）
公司名称	上海锦尧贸易有限公司
价格	89.00/盒
规格参数	品牌:丰收高级解百纳干红葡萄酒 商品条形码:6920407301712 卫生许可证:QS110015020050
公司地址	上海市松江区泗泾镇文化路298号
联系电话	021-57895159 15800978678

产品详情

品牌	丰收高级解百纳干红葡萄酒	商品条形码	6 920407 301712
卫生许可证	QS1100 1502 0050	产品标准号	GB15037
净重	750（ml）	保质期	10（年）
原料与配料	葡萄	酒精含量	12（%）
葡萄汁含量	100（%）	含糖量	4（g）
生产厂家	北京丰收葡萄酒有限公司	原产地	北京
特产	是	储藏方法	常温
生产日期	最新		

红酒的成分相当复杂，最多的是水分，占百分之八十以上，其次是酒精，一般在百分之十至百分之十三，剩余的物质超过1000种，比较重要的有300多种。红酒其他重要的成分如酒酸，果性，矿物质和单宁酸等。虽然这些物质所占的比例不高，却是酒质优劣的决定性因素。质优味美的红酒，是因为它们能呈现一种组织结构的平衡，使人在味觉上有无穷的享受。酿制过程 一，第一道是去梗，也就是把葡萄果粒从梳子状的枝梗上取下来。因枝梗含有特别多的单宁酸，在酒液中有一股令人不快的味道。 二，压榨果粒。酿制红酒的时候，葡萄皮和葡萄肉是同时压榨的，红酒中所含的红色色素，就是在压榨葡萄皮的时候释放出的。就因为这样，所有红酒的色泽才是红的。

三，榨汁和发酵。经过榨汁后，就可得到酿酒的原料——葡萄汁。有了酒汁就可酿制好酒。葡萄酒是透过发酵作用而得的产物。经过发酵，葡萄中所含的糖份会逐渐转成酒精和二氧化碳。因此，在发酵过程中，糖分越来越少，而酒精度则越来越高。通过缓慢的发酵过程，可酿出口味芳香细致的红葡萄酒。

四，添加二氧化硫。要想保持葡萄酒的果味和鲜度，就必须在发酵过程后立刻添加二氧化硫处理。二氧化硫可以阻止由空气中的氧使葡萄酒所引起的氧化作用。新酒在发酵后大约3周左右，必须进行第一次沉淀与换桶。第二次沉淀要4至6周。沉淀的次数和时间上的顺序，完全就是所要达到的口味。

五，葡萄酒在桶中存了3至9个月以后，就要装瓶了。以前，葡萄酒瓶以软木塞来封口，现在（2001年以后）很多科技革新的装瓶厂都采用新式的真空密封的旋转式酒瓶。

第二套

a. 除梗：所谓除梗，是指为了避免葡萄酒中有多余的苦涩味道，而将梗从果实上除去。

b. 破碎：将果皮搓破轻轻压碎，称之为破碎。

c. 发酵：在破碎的葡萄(连同果皮及种子)中加入酵母菌。因红酒的颜色来自果皮，而涩味则是种子所释放出来的味道。

d. 榨汁：以榨汁机榨出发酵后的葡萄酒。

e. 发酵：将榨出的葡萄酒与果皮、种子分开，接着仅使葡萄酒在发酵。本阶段是决定葡萄酒味道的关键，完全发酵熟成者即为不同口味的葡萄酒。

f. 除渣：发酵完之后，溶解残存的物质会自动沉淀，可顺利地被除去，此一过程称之为除渣。

g. 熟成：接着装入酒桶使之能够充分熟成，熟成期间约为两年(但亦有熟成未满两年者)。

h. 装瓶：熟成后即可装瓶。保质期 红葡萄酒并不是年份越老就越好。红酒上面的年份是指用当年的葡萄所酿造的。大部分（99%）的葡萄酒不具有陈年能力，最佳饮用期视不同的酒而不同，一般在2--10年之间。只有少部分特别好的葡萄酒才具有陈年能力。一些法国意大利的顶级红酒的陈年能力有数十年甚至上百年。波尔多顶级酒庄的不少葡萄酒即使保存超过1个世纪，仍然可以适宜饮用。