

出口柬埔寨不锈钢酒柜红酒柜不锈钢恒温酒柜定制

产品名称	出口柬埔寨不锈钢酒柜红酒柜不锈钢恒温酒柜定制
公司名称	佛山市粤兴诚金属制品有限公司
价格	4680.00/平方
规格参数	品牌:粤兴诚 型号:D88 工艺:电镀
公司地址	佛山市禅城区石湾镇街道普澜路石头路段(原粤中印刷公司)自编塔3号
联系电话	0757-83137376 13420860808

产品详情

在现代葡萄酒受到很多爱酒人士的青睐，那么你知道如何保存您的爱酒吗?很多人有这样的想法，冰箱便可以储藏葡萄酒了，为什么非要用恒温不锈钢酒柜呢?其实这种想法是不对的，专业的葡萄酒恒温酒柜与冰箱的其实差异很大，对于葡萄酒而言，这些差异对葡萄酒的影响显而易见。下面小编就给大家介绍一下：冰箱和恒温不锈钢酒柜的差别。

1、精确的控制恒定温度：

葡萄酒最佳的保存温度应该是12-13 左右，曾经有学者做过专门的分析，认为葡萄酒保存最理想的温度是12.8 。虽然冰箱也可以设置一个恒定的温度，但是冰箱里实际的温度与设定的温度相差较大，经常处于不稳定的状态，因此很难完全保证葡萄酒储存的温度要求。而葡萄酒恒温酒柜内部有专业的精密压缩机和温度控制器，能够对温度做到相当精确的控制，同时也能够保证葡萄酒在酒柜里的稳定性，所以在温度控制方面，酒柜完胜冰箱。

2、通风及湿度调节：

如果湿度不够，葡萄酒瓶上的软木塞就会收缩甚至干裂，轻则开瓶时遇到麻烦，重则失去密封功能，导致空气进入，影响葡萄酒的发酵，使葡萄酒变味。如果湿度过高，不仅可以导致瓶口滋生霉菌，而且葡萄酒的酒标也容易发霉、脱落，使葡萄酒的形象大打折扣。酒柜有完善的通风系统，通过酒柜内温度与室外温度的差异，使酒柜内产生湿气，可以适当增加内部湿度。而冰箱用为家用电器之一，其内部对于通风和湿度的调节远远没有恒温酒柜这么专业，而且冰箱内同时还会放置其他物品，彼此混合的气味也会直接影响到葡萄酒。

3、避光能力：

大家都知道，光线对葡萄酒的伤害是致命的，因此葡萄酒瓶才不会使用透明玻璃，所以在葡萄酒储存时更要注意避光，专业酒柜具有双层防紫外线玻璃门，能有效防止光线对葡萄酒的侵害。而冰箱在开启时都会有灯光照射，这样对葡萄酒的储存是很不好的。

4、避震能力：

震动对葡萄酒的影响也很大，它会使瓶内的葡萄酒加速氧化，除此之外过多震动还会使葡萄酒产生晕瓶现象。酒柜内部有精密的防震压缩机，工作时缓慢、平稳，与酒柜主体并不直接接触，能将震动降到最低。而且酒柜内的存酒架都是实木的，也可以有效吸收震动。相比而言，冰箱便不具有这样的防震功能。