

????????????????????????????????????

????? ??

??

?????

??

????????????????????????????????

??

??

????????????????????????????

??????????

???? ???

????

????????????????

??

????? ???? ???4.0??

????????????????????????

????

????????????????

???2008??

???????? ???? ?????????????? ???www.ds9j.com ?????????400-7725-906
???0755-66662778 ???576757691@qq.com ?????????????????????
????????????????????????????????????727?728

恒温恒湿酒窖空调|恒温恒湿酒窖|鼎颂精工细作

鼎颂为您推荐资讯：现在酒架应该在很多人的家里可以看到，不仅从中看到的酒文化，更是从中感受到了无形中流露出来的品质生活。红酒并不是所有人都喜欢的，但真正懂得品味红酒的人，相信一定是有品位的。在不少情调的小酒吧里也同样会看到酒窖装修设计的格局摆设，是为了盛放红酒而设计的。在专业的调酒师家里，你一定会发现一个具有时尚现代感的玩意儿，那就是电子恒温酒柜。

喜欢红酒的人肯定都知道，红酒的存放是需要一定温度的，应该避免太阳的直射，如果被太阳光照射到就很容易挥发，而且里面的酶也会消失，就没有了红酒的口感。红酒的存放离不开红酒架，那是因为酒窖装修设计的秘密就在于倾斜的角度里，红酒架倾斜之后红酒可以和木塞进行解除，不仅能够促进发酵，还可以避免与空气接触。

一般人都不知道红酒需要在一定的温度下发酵，所以习惯性的把红酒放在冰箱里，其实那是不科学的。像一些北方人，喜欢喝红酒，更懂得珍藏红酒，在自己的私人酒窖里，会特别设置一款时尚的电子恒温酒柜。看起来完全就是为存放红酒而设置的，存放红酒的最佳温度是十五到二十五度。

北方的冬季比较冷，想要室内达到红酒发酵的温度是比较困难的，所以有了自己的酒窖装修设计就可以大胆的存放红酒，让红酒在存放的过程中可以尽情的发酵，味道不仅可以更醇，还可以越发浓烈。