## 批发零售、茅台橡木桶陈酿五年高级干红葡萄酒

产品名称	批发零售、茅台橡木桶陈酿五年高级干红葡萄酒
公司名称	福州西科贸易有限公司
价格	1.00/瓶
规格参数	品牌:茅台 商品条形码:6931590101348 卫生许可证:130322315011
公司地址	福州市台江区上海街道白马中路126号书香大第9 #楼101单元
联系电话	0591-83227191 13559107786

## 产品详情

品牌 茅台 商品条形码 6931590101348 卫生许可证 130322315011 产品标准号 GB15037—2006 净重 750 (ml) 保质期 10(年) 原料与配料 葡萄、葡萄汁 酒精含量 12 (%) 葡萄汁含量 100 (%) 含糖量 小于4(g) 生产厂家 贵州茅台酒厂(集团)昌 原产地 昌黎

黎葡萄酒业有限公司

生产日期 2010/9/19

我国葡萄酒瓶塞的现状以及诺玛科瓶塞对葡萄酒的保护(上) 2010-05-31 10:54

随着国民经济的快速增长,在中国每年葡萄酒的产量正以15 的速度增长,2008年葡萄酒的产量约为5亿余瓶,人们正逐渐青睐饮用葡萄酒。

近年来瓶装葡萄酒瓶塞质量及对葡萄酒储存质量的影响一致是业内人事探讨的热点,瓶装葡萄酒酒体与外界的唯一通道只有瓶塞,因其直接与酒体接触的玻璃瓶由于其材质的零变化性和零通透性,决定了影响葡萄酒内在质量和感官变化的关键只有瓶塞。所以瓶塞被公认为葡萄酒的生命卫士。目前我国把葡萄酒瓶塞大致可分为:天然塞、聚合塞(胶合塞)、复合塞(1+1塞),以及现在欧美大量使用的诺玛科高分子合成塞。葡萄酒是一种高贵典雅且富有生命的饮品,对它的包装要求极其严格。目前对瓶塞的要求大致在其:密封性、微生物指标、氧化剂残留量指标。天然塞、聚合塞、复合塞在这三个方面或多或少都存在隐患,所以国家标准化管理委员会正在制定我国的软木塞国家标准。

1、天然塞、聚合塞、复合塞的特性及瑕疵: 天然塞、聚合塞、复合塞可统称为葡萄酒的软木塞,其材质软木为栓皮乐生长过程中,在树皮中形成的由一层层细胞组成的木栓层,当达到一定的年限和厚度时

剥离下来的栓皮乐树皮。软木塞就是用一块或几块经过整备的软木,或者将软木颗粒聚合加工而成的,用来封堵瓶子或其他容器的塞。

1.1、天然塞:用一块或两块以上软木加工成的木塞。

软木细胞堆积层数、致密程度以及缺陷的多少决定了天然塞的密封性。同样体积的天然塞,细胞堆积层数越多越致密,缺陷越少,密封性越好。天然塞有严格的质量等级之分,不同等级的天然塞对葡萄酒的影响不尽相同,顶级天然塞可以保证葡萄酒储存多年,但其价格在美国需要每只3-4美圆左右,一般葡萄酒包装是难以承受的。

低档天然塞只能维持葡萄酒质量几年的时间。由于天然塞是自然的产物,即使同一供应商同一批次的 天然塞其品质也有细微差异,缺乏统一性,其必然对同一批次的葡萄酒品质产生差异。高级品酒师在品 评同一批次的葡萄酒时,经常会出现不同的品评结果,原因在此。在对我国两家知名葡萄酒企业的调查 中,目前所使用的天然塞仍然存在个别漏酒现象。

因此,在选择瓶装葡萄酒瓶塞的使用问题上,若能选择一个批次高品质及统一规格的天然塞实属不易。

1.2、聚合塞:用软木颗粒与粘结剂混合,在一定的温度和压力下,压挤而成板、棒或单体压柱后,经加工而成的瓶塞。

聚合塞的密封性较差,是由于软木颗粒与粘结剂之间存在缝隙,倒置容易产生漏酒;长时间的正放必然出现干枯、萎缩,过量的氧气交换可加速酒的氧化、老化、变质,聚合塞若要达到天然塞的密封性,就会变得相当坚硬,即使能打入瓶里,也很难从瓶子里拔出,因此,聚合塞的密度通常控制在260-380kg/m3。

若酒体与瓶塞接触,特别在夏季,瓶塞极容易产生霉变,极大的影响酒质。

我国葡萄酒生产、储存、销售、消费的过程往往超过一年,如果长期直立存放,透过聚合塞的氧气会增加,会加速葡萄酒的氧化、变质;因此必须倒放,倒放又会出现漏酒问题。

葡萄酒有关企业曾多次邀请国内一些葡萄酒专家,对使用聚合塞密封的储存一年、两年、和两年以上的葡萄酒进行品尝,得出的结果是葡萄酒的香气普遍有所下降,口味发生变化,储存期越长,酒体氧化、老化越严重。

德国rhodanien学院的实验报告结论是:只有在葡萄酒出产方确定其生产的酒装瓶后1个月内会被饮用掉,否则不推荐使用微颗粒聚合塞。

因此,用聚合塞密封的葡萄酒不适合倒置或卧放,只适合短期存放。而且由于聚合塞内部含有粘结剂 ,虽然粘结剂符合食品要求,但粘结剂与酒液长期直接接触,会影响酒的风味及混浊,所以不适合长期 存储。