

## 48瓶装电子酒柜价格私人酒窖设计别墅电子酒窖设计

产品名称	48瓶装电子酒柜价格私人酒窖设计别墅电子酒窖设计
公司名称	上海裕席商贸有限公司
价格	3680.00/件
规格参数	型号:YX-140A (48瓶装) 材质:不锈钢 类型:电子酒柜
公司地址	上海市浦东新区沪南路2218号西楼903室
联系电话	15026636725

### 产品详情

型号	YX-140A (48瓶装)	材质	不锈钢
类型	电子酒柜	规格	51.2x70x84.7
品牌	电子酒柜	材质属性	金属家具
可否定做	可以	贸易属性	内贸
风格	欧式风格	适用场合	餐厅
产品类别	酒柜		

产品说明		特点
容量:	140升	半导体电子制冷系统
额定电压:	220-240v/110v	无压缩机,无振动,无噪音
功率:	150w	电子控制,led显示
净重:	40.5 kg	摄氏度与华氏度转换
耗电量:	2.2kw.h/24h(15 ° c)	内灯照明
外形尺寸(长x宽x高)cm:	51.2x70x84.7	
温度范围:	12-18 ° c	认证: ce,rosh
装酒量:	48瓶	颜色:可选黑,银

私人酒窖能够在领袖阶层迅速走红,并非偶然,其所蕴含的文化内涵和尊贵意义是高尔夫、游艇、豪车所无法企及的。正如《福布斯》杂志所预言:未来显示生活品质的不是私家游泳池、私家豪宅,而是私人酒窖。

近年来，随着葡萄酒在高端社交圈流行，一种专为商务、政务领袖量身打造的私人酒窖专属服务正逐渐成为上层社会品质生活新风向。

红酒是有生命的,而且它在不断的变化并变得更加复杂。葡萄被采摘下,酿成红酒,红酒逐渐成熟,达到巅峰状态。之后便开始了它稳定的、然后衰老的过程,就像人生中的61年。

裕席酒窖咨询电话：021-26537685手机：15026636725联系人：席经理在线qq：1207309700msn:xixi\_lei326@hotmail.comemail：yuxiwine@163.com

酒窖陈酿过程是对酒来说非常重要的一部分，这时对酒窖要求也非常高，但出厂后相对要求要低一些，就好像一个人成年了一样，相对来说对环境适应性要强。下面所说的主要是指私家葡萄酒窖，即葡萄酒陈酿出厂后所需要的储酒场所，主要针对那10%左右的有长期陈年能力的好葡萄酒。葡萄酒是否能成功被酿造出来与酿酒酒窖有着很大关系。不过能否更精彩则要看储酒酒窖对他的影响了。

酒窖的贮存空间应与企业的规模相称。

地方过小，会影响到酒品贮存的品种和数量。不少酒品需要长时间存放，以至越陈越好。这样就会占据一定空间；况且长存酒品和暂存酒品还得分别收藏，贮存空间要与之相适应。活动空间适当宽敞的好处有：可减轻劳动强度，避免事故发生，有利于通风换气，有利于货物进出和挪动等等。

## 湿度

通风换气的目的在于保持酒窖中较好的空气，酒精挥发过多而空气不流畅，会形成易燃气体聚集，那是比较危险的。较好的空气还利于工作人员的呼吸，有利于保持酒窖的干燥。此外不少酒品呼吸强烈，外来异味极易透过瓶塞瓶盖进入瓶内，以至被酒液吸收。尤其要提请注意，杜绝诸如洗涤剂、酱菜、臭豆腐、奶酪等散发强烈气味的物品进入酒窖。55%—75%左右的湿度对酒的储存都是可以的，太湿容易使软木塞及酒的标签腐烂，太干则容易让软木塞变乾失去弹性，无法紧封瓶口。湿度控制上面也是酒窖建造过程中需注意的一个问题。

## 光线

自然采光照明于酒品贮存很不利。自然光线，尤其是直射日光容易引起病酒的发生（如光线导致的过量蛋白质引发的酒病），自然光线还可能使酒液氧化过程加剧，造成酒味寡淡、混浊、变色等现象。酒窖中最好采用人工照明，照明强度和方式应受到适当的控制。

## 震动

震动干扰也容易造成酒品的早熟，比如临近铁道或震源较近的酒窖，酒品质地常常因此而下降变劣。据酒品专家们说，受过震动的酒品风格会发生很大的变化。有许多“娇贵”的酒品在长期受震后（如运输震动），常常需要“休息”两个星期，方才能恢复原来的风格。

## 温度

酒品对温度的要求是苛刻的。葡萄酒的正常陈贮温度在10 ~16 ，最高不要超过24 ，否则名贵葡萄酒的风格将会受到破坏。不过最重要的是温度须恒长稳定，因为温度变化所造成的不仅仅是热胀冷缩最易让葡萄酒渗出软木塞外使酒加速氧化，最主要是温度的突变会导致酒在陈年过程中产生不需要的物质，导致风味变异甚至变质。所以只要能保持恒温5 到 2 0 都可接受，不过太冷的酒窖会使酒成长缓慢，须等更久的时间，太热则又成熟太快，较不丰富细致。因此在恒温控制上，是酒窖设计的关键。

## 堆放

关于酒品的堆放问题。凡软木塞瓶子需要横置。酒瓶横放时，酒液浸润瓶塞，起隔绝空气的作用。一定角度的倾斜放置也是可以接受的。横置是葡萄酒的主要堆放方式。蒸馏酒品的瓶子大多要竖置，以便于瓶中酒液的挥发，达到降低酒精含量改善酒质风格的目的。在有条件的情况下，陈放已达二十五年以上的高级名贵酒品，应采取换塞等措施，否则将会发生意外而前功尽弃。

## 总结

以上可以看出，要储存你的葡萄美酒，并不是一件容易的事情。酒窖并不一定要设在地下，然而地下可以提供酒品贮存的较好条件，地下酒窖在恒温、避光、防震等方面具有得天独厚的条件。设在地面上的酒窖应采取一定的保护措施，以使酒品贮存的安全得到保障。

## 专业

专业的恒温酒窖,会根据葡萄酒实际储藏条件设计，并安装酒窖酒房恒温系统，精确达到恒温,恒湿,通风,避震,避光的条件,这样才可以让美酒生命更长久。真正的红酒爱好者,收藏者值得拥有!建造一个25平方米左右的酒窖费用一般在15万元左右，但是可以存放3000 - 5000瓶葡萄酒，从长远的角度来讲这是一个物超所值的投资。设计优良的酒窖不仅仅只有这些好处，科学的设计也能帮助你在日后更快更准确地找到你想要的葡萄酒。

美酒酒窖之一：理想酒窖的条件 一般来讲，较大的商场和酒店都应有自己的酒窖作为贮存酒品的场所。由于酒品的特殊贮存性能，酒窖的设计和安排须讲究科学性，万不可随心所欲因陋就简。

## 理想酒窖未来:可以长期存放的葡萄酒窖

葡萄酒一直以来都无法长期存放，但未来是否可以因科学技术的提升而改善，这是多少年的葡萄酒爱好者的梦想。影响葡萄酒长期存放的主要原因是由于葡萄酒是一种活性物质，在存放一定时期后，由于葡萄酒成分中的还原性单宁酸会损耗完，而导致葡萄酒的氧化变味，如果能降低葡萄酒的氧化速度，并减少或杜绝氧气的进入，葡萄酒在理论上可以长久存放，但要做到这一步非常之难，另外如果不让氧进入，会引起葡萄酒产生强致性还原，也会引起葡萄酒中的so2产生异味，所以在葡萄酒的陈酿技术中，所有的葡萄酒储藏人都在努力追求一个最佳的状态，即能让葡萄酒尽可能慢地氧化，又不产生强致性还原，在这方面，国内有一家叫艾峰的酒窖公司，提出了一个不同凡想的方案，让这一切变得有其可行的地方，但是否真的有效，还需要时间的检验。但这家公司所做的努力，确实让葡萄酒界为之心切，中国葡萄酒界需要这样真正做实事的公司，请一些只会忽悠的公司尽快改变态度，真正从实事做起吧！！！！