

深圳保税区红酒进口清关的操作方式

产品名称	深圳保税区红酒进口清关的操作方式
公司名称	深圳市浩天报关服务有限公司-关务业务部
价格	1.00/平方米
规格参数	
公司地址	深圳市坪山新区兰金十一路成城发工业园A栋604号
联系电话	13714414154 13798333917

产品详情

近十年来，有机葡萄酒生产正在世界范围内不断拓展，意大利、法国、瑞典、英国和西班牙成为全球领先的生产有机葡萄酒的国家，且目前全球酿造有机葡萄酒的酒庄已超过2,000家。那么究竟怎样的葡萄酒才能被称为有机葡萄酒？有机葡萄酒与常规葡萄酒的区别是什么呢？

一、什么是有机葡萄酒？

顾名思义，有机葡萄酒便是采用有机种植的葡萄酿造而成的。在葡萄的有机种植过程中，葡萄园管理者避免使用化肥、杀虫剂和除草剂等化学物质，而是使用可再生的资源和自然的方法来耕作葡萄园，采用纯天然物质来为土壤施肥。为了在不使用除草剂的情况下达到防止杂草丛生的效果，种植者通过在葡萄藤中间种植其他植物来抑制杂草的生长。此外，为了保护葡萄藤受害虫和真菌的侵扰，葡萄叶顶部还要保持通风，有些酒庄甚至还培养了专门应对害虫的有效微生物。

在酿造工艺上，有机葡萄酒也比常规葡萄酒多了不少规矩。在欧盟，有机葡萄酒的转化需要一个漫长的过程，需要酿造3年并陈酿4年。同时，禁止添加山梨酸(Sorbic Acid)和溶菌酶(Lysozyme)等物质，但是允许使用少量的二氧化硫(Sulfur Dioxide)。而在美国则更严格，有机葡萄酒中不得添加二氧化硫，且必须与其他产品一样符合美国农业部(USDA)有机认证的要求。

二、有机葡萄酒与常规葡萄酒在味道上有明显的差异吗？

在风味方面，有机葡萄酒与常规葡萄酒在味道上并没有很大的差异，就连酿酒师也很难在盲品中辨别出来。话虽如此，一些没有添加二氧化硫的有机葡萄酒与常规葡萄酒在风味上却有微妙的不同。

三、有机葡萄酒会更健康一些吗？

人们普遍认为，有机葡萄酒比较健康，因为其中二氧化硫的含量会更少一些。但事实上，二氧化硫作为发酵的副产物，总是不可避免地存在于任何葡萄酒中，不管是有机葡萄酒还是普通葡萄酒，其二氧化硫的含量对于人体都是绝对安全和健康的。只是对于那些对二氧化硫过敏的人来说，有机葡萄酒会相对健康一些。

