

冰箱可以替代酒柜吗

产品名称	冰箱可以替代酒柜吗
公司名称	佛山市玛莎伦堡酒窖装饰工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	佛山市南海区桂城街道平南祥罗吉汀围工业区自编12（住所申报）（注册地址）
联系电话	13126051719

产品详情

们都知道，冰箱的“使命”是储藏各种易腐易烂食品饮料，让它们处于冷凉和干燥的环境中，平均温度为4-5摄氏度左右，沙拉、面包、熏肠和啤酒等都可以在这样的环境里和谐共处。但是这样的温度对葡萄酒来说太冷了，葡萄酒的最佳储存温度在12摄氏度左右。在适宜的温度下，葡萄酒可以慢慢发展、熟成，获得更多的香气和复杂性；温度过低，葡萄酒就进入静止不动的休眠状态，这并非好事。而湿度方面，为了防止食物腐坏，冰箱的湿度会控制得很低，内部非常干燥，这样的环境会让葡萄酒的软木塞硬化、变干，甚至可能破碎，导致过多的空气进入瓶子里，葡萄酒提前氧化。而在酒柜里，湿度一般会控制在理想的范围内，让软木塞保持湿润，防止外部空气渗透。

冰箱可以替代酒柜吗？

不过从光度上来讲，葡萄酒储存是最好不要有光线，这一点冰箱问题不大。

那么通风上，冰箱里存放的东西比较多，其气味也比较多样浓郁，且是全封闭状态，而葡萄酒的软木塞在冰箱中储存后孔隙会变大，其他气味便会进入葡萄酒内，长时间如此葡萄酒就不是葡萄酒了。

震动方面，冰箱的问题其实比较严重，普通冰箱使用压缩机制冷，而压缩机会带来震动，从而打断葡萄酒的熟成过程。有些酒柜也使用压缩机制冷，但它们带有减震系统，从而减少震动和噪音的影响，让葡萄酒可以在安静稳定的环境中慢慢发展、成熟。

由此可见，冰箱不是储存葡萄酒的好场所，如果短时间暂时存放也许还好，但是长时间的话尽可能选择专业的酒柜或者酒窖哦。

酒柜：<http://www.mslb888.com/news/>