

# 不干胶铜版纸 富瑞沃不干胶 不干胶

产品名称	不干胶铜版纸 富瑞沃不干胶 不干胶
公司名称	青岛富瑞沃新材料有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	青岛李沧区重庆中路677号
联系电话	13969805798

## 产品详情

### 影响啤酒标签贴标适性的因素

#### 酒标不干胶标签

### 影响啤酒标签贴标适性的因素

平整性是指在一定温度和湿度条件下，将啤酒标签平放在水平面上，在规定时间内，向上翘起或向下拱起的高度。平整性较差的酒标，在温湿度发生变化时，容易发生卷曲。卷曲的酒标在灌装线标舱内不能平直站立，易造成抹胶不均匀，不干胶铜版纸，致使掉标、翘标、鼓泡等现象发生。影响酒标平整性的因素很多，但主导因素是其含水量的变化。

### 酒标不干胶标签印刷材料

酒标真的可以判断一瓶葡萄酒的好坏吗？

如果你不是一个以“貌”取酒的人，在选购葡萄酒的时候，不妨多看看酒标上这些信息：

#### 1. 葡萄品种

如果你清楚自己喜欢什么品种的葡萄酒，如赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、西拉（Syrah）、长相思（Sauvignon Blanc）和霞多丽（Chardonnay）等，你就应该多关注酒标上的品种信息。

#### 2. 产区

一般温暖的产区出产的葡萄酒果香更浓郁，酸度较低；而凉爽的产区出产的葡萄酒花香更明显，不干胶

，酸度更高。不干胶

### 3. 酒精含量

一般酒精度与酒体的饱满度有关。酒精度高于11%或12%的葡萄酒通常颜色较深，层次丰富，口感甘美，呈干型。而酒精度较低的葡萄酒通常更甜，而且酒体也更轻盈。不干胶

还需要记住一点的是：如果你发现一个生产商为了吸引新的消费群体而改变了自己酒标的风格，而且更改了品牌名，你需要稍微留意下。无论酒标是否花哨，品质优异的葡萄酒都会畅销，我们喜欢一款酒是因为它好喝，无关其他。

现在回到最初的问题，我们真的可以通过酒标来判断一款葡萄酒的品质吗？很多时候，是可以的。我们可以关注那些吸引眼球的酒标，但与此同时，我们也应该关注酒标上那些真正有用的信息。

#### 酒标标签告诉你怎样根据原料判断酒的好坏

以往，我们见到的大部分白酒，酒标的“原料”里面，标注的都是高粱、小麦、水。实际上，这个“大部分”中的大部分白酒，并不像它标注的那样，由高粱、小麦、水生成，而是用酒精勾兑出来的。所以，从酒标的“原料”上看不出酒的好坏，导致白酒市场鱼龙混杂。

鉴于这种乱象给消费者带来的困扰，为了严格规范白酒标签，2013年，国家食药监局发布《关于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的通知》，规定：使用食用酒精勾调的白酒（液态法白酒），其配料表必须标注食用酒精、水和使用的食品添加剂，不得标注原料为高粱、小麦等。以固态法白酒（不低于30%）、食用酒精等勾调而成的白酒（固液法白酒），其配料表必须标注使用的液态法白酒或食用酒精等内容，不能仅标注为高粱、小麦等。

因此，以后看到新出的白酒，只要“原料”是高粱、小麦、水，就说明是粮食酒；如果有食用酒精这一项，那就是勾兑酒。

需要说明的是，并非用食用酒精勾兑出来的酒就不好，合成纸不干胶，用优质食用酒精勾兑出来的白酒，可能比一些劣质的粮食酒都要好喝。因为，酿酒过程中既产生精华，也产生糟粕，优质粮食酒固然是取其精华，其糟粕往往也被一些酒商利用，假借粮食酒之名销售。

但是，因为酿造出来的粮食酒比勾兑酒成本高出许多，所以，总体而言，粮食酒的品质普遍较高，定制不干胶，也更有保障。因此，通过看“原料”选择粮食酒，仍然是一个很靠谱的方法。

不干胶铜版纸-富瑞沃不干胶-不干胶由青岛富瑞沃新材料有限公司提供。行路致远，砥砺前行。青岛富瑞沃新材料有限公司（[www.qingdaoforever.com](http://www.qingdaoforever.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为纸类标签较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!