

梧州红酒塞 红酒瓶酒塞 金诚包装

产品名称	梧州红酒塞 红酒瓶酒塞 金诚包装
公司名称	郓城县金诚包装有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东郓城县经济开发区
联系电话	13953085245

产品详情

螺旋盖可以避免葡萄酒的酒液污染，防止空气进入酒瓶而使葡萄酒氧化，为葡萄酒提供一个美的陈酿环境，使葡萄酒的口感和品质变得更加稳定。但这种绝密的封存对葡萄酒来说也伴随着一定的风险：它不可避免地保留住葡萄酒酿造过程中加入的少许SO₂，这一丁点儿的气味很可能会败了葡萄酒特有的酒香；而绝密的封存也会让葡萄酒因缺失适量的氧化和呼吸而流露出些许的青涩，无法尽情享受葡萄酒的层次感。

影响葡萄酒陈年潜力的因素包括：葡萄品种、葡萄品质、葡萄酒品质、葡萄酒的储藏环境。

1. 葡萄品种是根本

由于葡萄品种很大程度上决定了一款葡萄酒的酒精度、酸度、单宁和果香浓郁度，所以它是影响葡萄酒陈年潜力最基本的因素。一般来说，赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、西拉（Syrah）、丹魄（Tempranillo）和内比奥罗（Nebbiolo）等品种酿造出的葡萄酒陈年潜力较好，而佳美（Gamay）、梅洛（Merlot）等品种酿造的葡萄酒一般应该在年轻时饮用。

2. 葡萄品质是前提

葡萄品质是决定葡萄酒品质的前提条件。葡萄品质与一个产区的气候、土壤、培育以及年份等因素息息相关。其中年份是不定因素，较难控制。如果当年气候条件好，没有意外的天灾或虫灾，该年的葡萄品

质就会好于其他年份。相同品种的葡萄，因好年份品质更佳，所酿造出的葡萄酒的陈年潜力也更佳。如波尔多梅多克（Medoc）的葡萄酒，1992、1993年因气候不好，即便是名庄的酒，也只能陈年7-8年便达到顶峰。

葡萄酒为什么选择软木塞

红酒专用木塞告诉您原因1：葡萄酒之所以选用软木塞，原因是软木塞具有柔软且弹性较强的特点，它有许多细密的小孔，当用它封紧瓶颈后，软木经与酒液接触就膨胀起来，塞紧了瓶颈的空隙，阻止酒液渗漏；同时酒液还可以通过软木塞自身的微孔接触微量的空气，达到呼吸和发育的目的，软木红酒塞，在装瓶后继续完成其成熟过程。

原因2：另外，软木塞的成分浸泡到酒里，也会增加酒的结构感。

原因3：最常见的葡萄酒瓶塞当然是传统的橡木塞。这是因为，首先，橡木有很好的弹性，可以在酒瓶开启后反复使用；其次，橡木材质中的细小缝隙会允许微量的空气进入酒瓶。不要小看这个缓慢，细微的氧化过程，它是保证葡萄酒在瓶中质量稳定且渐渐变得醇厚、芳香的主要原因。橡木塞有着不俗的表现。

梧州红酒塞-红酒瓶酒塞-金诚包装(推荐商家)由郓城县金诚包装有限公司提供。郓城县金诚包装有限公司（www.ycjbz.com）在工业制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，金诚包装一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙经理。同时本公司（www.ycjinhequan.com）还是从事小酒瓶，郓城小酒瓶，小酒瓶厂家的厂家，欢迎来电咨询。