

线天然红酒塞 崇左红酒塞 郓城金诚玻璃

产品名称	线天然红酒塞 崇左红酒塞 郓城金诚玻璃
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

螺旋盖虽然能避免软木塞的变质问题，1+1红酒塞，防止空气进入酒瓶，但无氧气通透也是一个很严重的问题。澳洲葡萄酒研究中心(AWRI)曾经做过实验，对比橡木塞与螺旋盖封装的同样的酒，以观察它们三年后酒体的变化。研究发现，橡木塞有很好的氧气通透性，从而为葡萄酒的瓶中熟化提供了很好的条件，而螺旋盖却没有丝毫的变化，酒体一如三年前。由此说明，螺旋盖封装虽然能让葡萄酒更好地“保鲜”，但如果想存个几十年或者上百年估计非常不现实。2004年，美国知名葡萄酒评论家罗伯特·帕克(Robert Parker)在美国杂志《Food&Wine》发表葡萄酒行业趋势分析探究葡萄酒未来之12条预言，其中第五条为螺旋盖和软木塞的未来做出了重要的预测：“旋盖式瓶塞将成为大众选择，软木塞将只用于需要较长时间珍藏的佳酿。”

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. 葡萄酒品质是保障

毫无疑问，崇左红酒塞，如果一款葡萄酒的品质很差，那它根本没有陈年潜力可言。葡萄酒的品质除了和葡萄品质有关，还与葡萄酒的酿造工艺、酿造设备以及酿酒师的酿酒手法有很大的关系。一般经过橡木桶酿造的葡萄酒要比未经过橡木桶的葡萄酒陈年潜力更佳。而且，法国橡木桶与美国橡木桶，新橡木桶与旧橡木桶之间又有较大的区别，它们对葡萄酒的影响也有所不同。

2. 储藏环境是关键

无论葡萄酒的品质有多么好，如果没有储藏得当的话，很容易就会衰老甚至变质。一般凉爽、恒温、通风性较好、光线较暗且无异味的地方是储藏葡萄酒的环境。另外，在储藏软木塞封瓶的葡萄酒时，要将葡萄酒向下倾斜45°放置，这样可以确保软木塞与葡萄酒充分接触，防止软木塞变干而导致空气进入瓶中，加速葡萄酒氧化。

软木塞一直作为葡萄酒酒瓶塞使用，软木塞的质量好坏关系到葡萄酒的质量和品质。下面介绍一下如何检验软木塞的质量标准：

一：软木塞的密封性。如果软木塞的密封性不好，容易使葡萄酒产生渗漏。渗漏不仅会污染酒的包装，滋生菌落，还会使酒体氧化。所以软木塞的密封性必须要好。

二：软木塞的微生物指标。霉菌、酵母菌、细菌含量超标就会影响葡萄酒口感和品质，天然红酒塞，生产时一定要经过严格的杀菌工艺，存放的时候也要避免放在潮湿的位置，尽量放在通风处，避免与其他有毒或腐蚀性物质同时存放。

三：软木塞的氧化剂残留量。软木塞在磨削到规定尺寸后，表面要进行清洗处理，一是去除表面的菌落，二是美观外表。清洗处理后，必须除去软木塞上残留的氧化剂，氧化剂残留过多将会氧化酒质。氧化的白葡萄酒颜色会很快变深、果香味和口感会消失。氧化的红葡萄酒颜色会变成咖啡色或变的没有光泽，果香味也会消失。

天然红酒塞-崇左红酒塞-郓城金诚玻璃(查看)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.ycjcbz.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司(www.sdbljpc.com)还是从事烤花玻璃瓶，喷涂玻璃瓶，烫金玻璃瓶的厂家，欢迎来电咨询。