

# 天然软木塞 软木塞 郓城金诚玻璃

产品名称	天然软木塞 软木塞 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

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，软木塞，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，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。

## 如何看木塞识葡萄酒

瓶陈了三到四年的酒，酒瓶软木塞，酒液渗透到了木塞的四分之一处，甚至是三分之一处都算正常。

如果瓶陈八年到十年或以上，则酒液渗透到木塞的二分之一处也不能说酒就变坏了。当然渗透到木塞的比例越小的老酒越是问题不大。如果酒液已经渗透到木塞的瓶口部分了，一般意味着木塞渗漏，酒很有

可能坏了。

葡萄酒存放时，木塞需要和酒液接触，所以放葡萄酒都采用平放、倒放和倾斜放的放，不能竖起来存放。开瓶后如发现木塞干燥，接触酒的那面没有酒液，说明这酒是着竖着放的，基本上可以判断酒已经氧化了。因为软木塞是透气的，如果没有酒液将木塞的一面泡湿了涨开，木塞就会干缩，导致更多的空气进来使酒氧化而变坏。

还有一个判断的办法，就是打开后捏捏塞子接触酒的部分，看塞子是不是有泡在酒液里带来的那种弹，如果很硬捏不动，也说明酒液长时间没和木塞接触，酒已经坏了的可能性很高。至于是不是需要闻木塞，我觉得闻木塞不如闻酒来得直接和明显。

我们都知道红酒是离不开软木塞的，而软木塞也是离不开红酒的，那么就给大家普及一些关于软木塞的知识吧！

讲述软木塞的使用由来已久。早在公元5世纪希腊人就开始使用了。他们用橡木堵住红酒壶，达到密封效果。之后，罗马人也开始使用橡木作为瓶塞，还用火漆封口。这些橡木塞就是今天软木塞的雏形。1679年，法国香槟酒发明人唐·佩里尼翁一次用软木做出了香槟酒的瓶塞，软木塞终于和红酒瓶真正地联系在一起，并沿用至今。

红酒专用木塞讲述用软木塞封瓶后，瓶内的酒泛着令人迷恋的酒红色，香气醇厚。在长时间的化学反应中，橡木将酒中的多酚和芳香物质挥发出来，使经过橡木桶的葡萄酒大大增强内部结构性，因为橡木单宁确定了葡萄酒架身的主要元素，橡木内酯、糖类物质柔化了红酒，改进了口感。

红酒专用木塞讲述此外，不透气、不透水、伸缩性好、保温、天然也是其他酒塞无法比拟软木塞的地方。

天然软木塞-软木塞-郓城金诚玻璃(查看)由郓城县金诚包装有限公司提供。天然软木塞-软木塞-郓城金诚玻璃(查看)是郓城县金诚包装有限公司(www.ycjbz.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：孙经理。同时本公司(www.zhenghuaglass.com)还是从事葡萄酒瓶，红葡萄酒瓶，红酒瓶的厂家，欢迎来电咨询。