

# 红酒瓶软木塞 软木塞 金诚包装

产品名称	红酒瓶软木塞 软木塞 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

### 解决葡萄酒储存常见的五种木塞问题

同样一瓶葡萄酒储存的好坏，软木塞厂家，那口感上可是200到2000的区别。其实观察木塞的状态，可以看出一瓶酒大概的存储条件。今天的小编就来教大家如何通过一瓶酒的木塞，大概判断这瓶酒的保存状态。

木塞的五种常见情况：霉塞 裂塞 涨塞 漏液 嘬塞。

#### 1、霉塞

原因：酒塞存储环境的湿度较高，给霉菌提供了的生长环境。

结论：不必担心，只要霉菌没染到木塞下端就好！

解决办法：没污染到木塞下端的话，直接把塞口擦干净就好。

#### 2、裂塞

原因：

1) 如果是20年以上的老酒，木头会腐朽，所以会比较脆弱；

2) 开瓶方法不当，导致塞裂；

3) 储存条件太干燥。

结论：

如果不是老酒，有可能是存储条件太干，酒瓶没有直立摆放。

还有就是你的开瓶方法太粗暴。

解决方法：

- 1) 如果是老酒，请使用老酒开瓶器。
- 2) 不是老酒的话把酒瓶直立摆放就好。
- 3) 请拒绝超市开瓶器，用海就可以啦

### 3、涨塞

原因：

- 1) 受热或剧烈晃动；
- 2) 工艺问题导致的二次发酵

涨塞程度轻重对比

结论：不是好迹象，保存或运输一定有问题。

解决方法：如果涨塞情况严重，请直接联系商家退货。

### 4、漏液

严重的漏液会染红整个塞子表面

原因：

- 1) 随涨塞一起产生的；
- 2) 木塞比较干，密封不够好；
- 3) 木塞质量问题；
- 4) 酒庄把酒灌得太满（比如勃艮第家的leroy）；
- 5) 老酒。

结论：对酒的影响大小比较难讲，还是以口感说话为好。

### 5、馊塞

这张并不是很典型的馊塞。由于网络上没有找到，所以请大家自行脑补。

原因：

- 1) 酒陈放时间长了。
- 2) 过气了。

结论：对于老香槟来说很正常，只要不过松就好。而普通的非年份香槟发生嘬塞，那这瓶酒很可能是过气了。

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，红酒瓶软木塞，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，葡萄酒软木塞，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。

## 开葡萄酒断塞怎么办

相信很多人都有这样的经历：用开瓶器开启葡萄酒时，木塞从中间断裂，一截木塞不幸地留在了瓶颈里出不来。遇到断塞怎么办?不必惊慌，红酒专用木塞提醒您按照以下步骤进行就能轻松搞定：

一步应观察卡在瓶内的塞子状态。

如果酒的封套还是裹着瓶颈的位置，请将其整个移除，这样便于稍后的操作。

用一块方巾小心擦拭瓶口。

切忌不要继续接着按老办法把开瓶器继续钻到剩下的半截软木塞里，这样会很容易把软木塞压入瓶中，污染酒液。

红酒瓶软木塞-软木塞-金诚包装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](http://www.ycjcbz.com)）是从事“玻璃瓶,酒瓶瓶盖,胶帽”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：孙经理。同时本公司（[www.zhenghuaglass.com](http://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。