

金诚玻璃瓶厂 酒瓶软木塞 抚顺软木塞

产品名称	金诚玻璃瓶厂 酒瓶软木塞 抚顺软木塞
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

对软木塞一往情深的很多酒庄仍然保持对软木塞的尊重和执著。美国侍酒师协会(TheSommelierSo - cietyo fAmerica)发表声明，赞同使用天然橡木塞作为葡萄酒封瓶的较好选择，其他人造瓶塞及螺旋盖则不在使用考虑范围。波尔多地区古老的酿酒家族之一，J&FLur - ton酒厂则不急着打破传统，酿酒师杰克·勒顿(JacquesLurton)说：“很多人非常抗拒用旋转瓶盖密封好红酒。我们在这个领域的经验还不够。好葡萄酒的形象已经建立自己的品牌，我们何必冒险改变？”

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。

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，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，红酒软木塞，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，抚顺软木塞，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，酒瓶软木塞，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。

金诚玻璃瓶厂(图)-酒瓶软木塞-抚顺软木塞由郓城县金诚包装有限公司提供。行路致远，砥砺前行。郓城县金诚包装有限公司(www.ycjcbz.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为工业制品具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!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。