

不干胶贴 自粘 富瑞沃不干胶酒标 不干胶

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 不干胶贴 自粘 富瑞沃不干胶酒标 不干胶 |
| 公司名称 | 青岛富瑞沃新材料有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 青岛李沧区重庆中路677号 |
| 联系电话 | 13969805798 |

产品详情

酒标标签材料不干胶定制

酒标上有哪些术语可以说明葡萄酒的品质？

珍藏/特级珍藏（Riserva / Reserva / Gran Reserva）：在西班牙和意大利，“珍藏”（riserva / reserva）意味着葡萄酒在上市之前已经在橡木桶和瓶中进行了额外的陈酿，因而具有更突出的个性，酒中的各个元素也融合得更佳。在西班牙，不干胶生产厂家，“特级珍藏”级的葡萄酒比“珍藏”级的需要陈酿更长时间。

关于“珍藏”级的葡萄酒的陈酿时间，不干胶贴自粘，各个产区有不同的规定。比如，珍藏级的基安帝（Chianti Riserva）葡萄酒需要在发布前陈酿24个月，而珍藏级的蒙塔希诺-布鲁奈罗（Brunello di Montalcino Riserva）葡萄酒至少需要陈酿5年以上，这也是为什么后者的价格比前者要高很多。

酒标不干胶标签印刷材料

酒标不干胶标签贴标适性的因素透水时间

透水时间是指从将啤酒标签背面朝下放置在23℃的水面上开始，至标签正面出现第一个透水点的时间。啤酒标签贴标一般用水性胶水，如果酒标的透水时间太短，就会在贴标的过程中因过早被水渗透而失去挺度与强度，不干胶压纹，极易发生破标和皱标现象。造成酒标透水快的原因是纸张的施胶度较差。在纸张的验收过程中可以采用背面Cobb值、硫磺酸氨/三氯化铁反应时间、透水时间等方法对纸张进行检测控制。一般来说，纸张背面的Cobb值越大或硫磺酸氨/三氯化铁反应时间越短，即透水时间越短，则纸张的施胶度越低，印制的啤酒标签在贴标过程中越容易破标和皱标。

酒标标签告诉你怎样根据原料判断酒的好坏

以往，我们见到的大部分白酒，酒标的“原料”里面，不干胶，标注的都是高粱、小麦、水。实际上，这个“大部分”中的大部分白酒，并不像它标注的那样，由高粱、小麦、水生成，而是用酒精勾兑出来的。所以，从酒标的“原料”上看不出酒的好坏，导致白酒市场鱼龙混杂。

鉴于这种乱象给消费者带来的困扰，为了严格规范白酒标签，2013年，国家食药监局发布《关于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的通知》，规定：使用食用酒精勾调的白酒（液态法白酒），其配料表必须标注食用酒精、水和使用的食品添加剂，不得标注原料为高粱、小麦等。以固态法白酒（不低于30%）、食用酒精等勾调而成的白酒（固液法白酒），其配料表必须标注使用的液态法白酒或食用酒精等内容，不能仅标注为高粱、小麦等。

因此，以后看到新出的白酒，只要“原料”是高粱、小麦、水，就说明是粮食酒；如果有食用酒精这一项，那就是勾兑酒。

需要说明的是，并非用食用酒精勾兑出来的酒就不好，用优质食用酒精勾兑出来的白酒，可能比一些劣质的粮食酒都要好喝。因为，酿酒过程中既产生精华，也产生糟粕，优质粮食酒固然是取其精华，其糟粕往往也被一些酒商利用，假借粮食酒之名销售。

但是，因为酿造出来的粮食酒比勾兑酒成本高出许多，所以，总体而言，粮食酒的品质普遍较高，也更有保障。因此，通过看“原料”选择粮食酒，仍然是一个很靠谱的方法。

不干胶贴 自粘-富瑞沃不干胶酒标-不干胶由青岛富瑞沃新材料有限公司提供。青岛富瑞沃新材料有限公司（www.qingdaoforever.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！