

# 陕西葡萄酒供应商

---

发布日期：2025-09-24

**葡萄酒贮藏方式：**若想将葡萄酒（木塞瓶装）长期储存，尽量能做到平放、恒温、恒湿、通风、避光、避震。而橡胶塞、螺旋盖的葡萄酒却有小小的区别。平放：葡萄酒以平放摆置较理想，这样才能让软木塞和葡萄酒接触到，以保持它的湿润度，否则若将酒直放，时间太久，会使软木塞变得干燥易碎，而无法完全紧闭瓶口，造成葡萄酒的氧化。若贮酒环境太湿，容易造成软木塞及酒标的腐烂，太干则容易使软木塞失去弹性，无法紧封瓶口，所以70左右的湿度，是较佳的贮酒环境。葡萄酒是以葡萄为原料酿造的一种果酒。陕西葡萄酒供应商

通常红葡萄酒的适饮温度要比白葡萄酒来得高，因为它的口感比白酒来得厚重，所以，需要比较高的温度才能引出它的香气。因此，即使只是单纯的红葡萄酒或白葡萄酒，也会因为酒龄、甜度等因素，而有不同的适饮温度。有过较强震荡的葡萄酒经过一段时间的静置，一般均可恢复之前的口感。通常情况下，经长途运输的葡萄酒须经过两天以上的静置才能恢复正常品质。需要注意的是您在储藏时一定要把室内温度调节好。直到有1天你需要品尝他们时，请在的前1天把他们取出来，并把它们放在稍微有点高的室内温度的环境里。陕西葡萄酒供应商香槟酒、起泡酒、桃红葡萄酒不需要醒酒。

**葡萄酒的基本特征：**香气也许是葡萄酒神秘、复杂的特征，据说已经从葡萄酒中分辨出了600多种不同的香气，这个数字足以让人抓狂了。葡萄酒的香气主要来自葡萄本身。其次，在发酵过程也会产生各种不同的香气。第三，在橡木桶中陈年时，酒体会从橡木桶中吸收一些香气。葡萄酒的主要香气当然是来自葡萄，包括果香、花香和土壤香气。由于葡萄藤通常都是生长在较贫瘠的土地上，为了吸收足够的营养，其根部要深深地扎入土壤中。因此，葡萄的果实会带有自身的果香、周围的花香和土壤的香气。

和小编一起来看看与葡萄酒相关的知识的介绍，葡萄酒的香味，在葡萄酒中，根据香气物质的来源，可将葡萄酒的香气分为三大类：1、源于葡萄浆果的香气被称为一类香气，又叫果香或品种香；2、源于发酵的香气被称为二类香气，又叫发酵香或酒香；3、源于陈酿的香气被称为三类香气，又叫陈酿香或醇香。在醇香中，根据陈酿方式不同，又有还原醇香和氧化醇香两类。氧化醇香：在氧化陈酿条件下形成的香气。还原醇香：在还原条件下形成的香气(包括贮藏罐或木桶和酒瓶两个阶段)。葡萄酒的基本特征：酒精度：酒精是葡萄汁在发酵过程中由果糖转化而来的。

**葡萄酒贮藏方式：**恒温：葡萄酒贮藏环境的温度，尽量维持在12~15℃，否则温度变化太大，不只破坏葡萄酒的酒体，在热胀冷缩的作用下，还会影响到软木塞而造成渗酒的现象。所以，若贮酒环境能够维持在5~20度的某一温度下，保持±2度的变化内，也都是比较理想的。然而在夏天

高温的时候，没有任何辅助条件（恒温柜、地窖等）的情况下，应让葡萄酒的储存恒定在一个温度上，如26度，保持±2度的变化内，这样也能保证几个月内葡萄酒的品质没有太大的影响。家里有葡萄酒存放时，对空调的使用确是应该注意。葡萄酒醒酒时间：醒酒时间因为酿酒葡萄、酒庄、陈年期、酒体状况甚至醒酒器的不同而各有差异。陕西葡萄酒供应商

葡萄酒需要在橡木桶里贮藏一段时间。陕西葡萄酒供应商

葡萄酒种类，按二氧化碳含否分为：1、静酒不含有自身发酵或人工添加CO<sub>2</sub>的葡萄酒叫静酒，即静态葡萄酒。2、起泡酒和汽酒含有一定量CO<sub>2</sub>气体的葡萄酒，又分为两类：1、起泡酒：所含CO<sub>2</sub>是用葡萄酒加糖再发酵产生的。在法国香槟地区生产的起泡酒叫香槟酒，在世界上享有盛名。其他地区生产的同类型产品按国际惯例不得叫香槟酒，一般叫起泡酒。2、汽酒：用人工的方法将CO<sub>2</sub>添加到葡萄酒中叫汽酒，因CO<sub>2</sub>作用使酒更具有清新、愉快、爽怡的味感。希望以上的一些相关介绍能够对你有所帮助。陕西葡萄酒供应商

上海雷沃商贸有限公司致力于食品、饮料，以科技创新实现高品质管理的追求。上海雷沃拥有一支经验丰富、技术创新的专业研发团队，以高度的专注和执着为客户提供葡萄酒，冰酒，红酒，蓝莓酒。上海雷沃致力于把技术上的创新展现成对用户产品上的贴心，为用户带来良好体验。上海雷沃始终关注食品、饮料市场，以敏锐的市场洞察力，实现与客户的成长共赢。