

呵护葡萄酒的小生命

储存葡萄酒讲究多,储存好坏决定酒的寿命



葡萄酒是有生命的,它在瓶中不断地发展和成熟,达到最佳状态后开始老化。这样的过程是葡萄酒所特有,其中寿命最短的只能维持几个月,最长可维持一世纪以上而不衰,似乎每一瓶酒都有其自己的生命旅程,随着时间展露不同的风姿。

并不是所有的葡萄酒都可以储存的。有的葡萄酒装瓶后就可以喝且不具备陈年能力。葡萄酒的储存是至关重要,储存的好坏决定着酒的寿命和品质,而储存不当酒会死掉。

温度适中 阴暗湿冷的地窖是储存葡萄酒的最佳场所,不可以使温度忽高忽低,最好保持在12℃左右,过高的温度加剧葡萄酒内部的物理、化学变化,而温度过低会使葡萄酒的成熟过程停止。同时,剧烈的温差会使软木塞热胀冷缩,空气和细菌不停地进入瓶中,加速葡萄酒的氧化,葡萄酒容易迅速老化或者酒质受损。

湿度适宜 最适合的湿度是在65%—75%,如果空气过分干燥,酒瓶里的木塞会干缩,空气会进入瓶内,使酒氧化变老,同样,湿度过高,软木塞容易受潮而发生腐败现象,葡萄酒中就会出现坏木塞的味道。所以,放在酒窖或酒柜内的葡萄酒是

平放状态,以保持软木塞在湿润的情况下防止干缩。

光线微弱 避免阳光照射。红葡萄酒通常使用深棕色或绿色的瓶子装酒,虽具有紫外线的功能,但强光照射也起不了保护作用,如阳光直射会吸入热量而使酒质老化变坏,白葡萄酒对光线的敏感尤甚。

空气清新 储酒的地方要保持空气流通,因为就在储放的过程中,酒还在不停发酵,所以会呼吸。如果旁边有其他异味,会被吸入酒中,破坏酒味。酒窖中最好能够通风以防霉味太重,习惯将酒藏在冰箱中的朋友,最好不要放太久,以免冰箱的味道渗透到酒里。

安静稳定 葡萄酒是需要安睡的,避免强烈的震动,葡萄酒置于经常振动的地方或经常将酒搬来搬去,尤其是年份旧的老酒,会使酒液混浊影响葡萄酒的品质。



家庭储存葡萄酒利器

抽真空瓶塞

葡萄酒开瓶后,和空气接触,酒精会迅速氧化成醋酸,导致葡萄酒品质尽失。越是好酒,开瓶后就要尽快喝完,一般的葡萄酒中含有少量二氧化硫,起到消毒和抗氧化作用,越好的酒里面的二氧化硫含量就越少,保鲜能力极差,基本一天后就会变酸。

无论怎样储存,都不可以让酒暴露在空气中或者把酒塞重新塞回去,此时,抽真空瓶塞应运而生。抽真空酒塞利用机械原理,把瓶子里的空气抽出,保持瓶子内部的真空状态,防止酒体氧化。借助抽真空酒塞可以延长酒的保质期。

恒温酒柜

家中藏酒量较大且储存时间需要一年以上的,就需要准备恒温酒柜了。经历过高温、干燥、静电、潮湿的葡萄酒,软木塞容易干裂、发霉,当然,恒温恒湿的地下酒窖是葡萄酒的理想天堂,在家庭中恒温酒柜就充当了这样一个角色,人工提供恒温恒湿,保证葡萄酒的健康。

恒温酒柜是按照葡萄酒的存放温度湿度设计的,一般酒柜有两个分区,最上面的是高温区,最高可达22℃,最低是12℃;下面是低温区,最低5℃,最高12℃。酒柜原理和冰箱相似,不过在顶部增加了发热设备,把温度控制在10-18℃,这是适合葡萄酒存放的专业温度。上层适合存放珍贵的红葡萄酒,下层则适合放白葡萄酒和起泡酒。



嘉美葡萄酒行
GAMAY WINE STORE

烟台嘉美葡萄酒行

主营

批发法国、智利、西班牙等国家原瓶进口葡萄酒

加拿大维达尔冰酒总经销

西班牙恒温保鲜分酒器总经销

美国鲜康保电动抽真空酒器特约经销商

大型企业事业单位及高档会所合作伙伴

大型婚礼进口酒专供

酒行创办人收藏多年的酒类古董及其他古代艺术品

诚邀天下朋友 共品世间珍馐

销售热线: 0535-6886100

咨询热线: 13356929789

地址: 烟台市莱山区观海路宏福园

邮箱: 13356929789@163.com

网址: <http://yt2005czg.cn.alibaba.com>

