

本文目录

- [一般法国波尔多红酒酒瓶高度、宽度\(直径\)一般是多少？](#)
- [干红保质期从采摘还是灌装起算？](#)
- [穆泽波尔多干红怎么样？](#)
- [红酒一箱多少瓶？](#)
- [红沙古堡波尔多红酒怎么样？](#)
- [做葡萄酒多大容器合适？](#)
- [红酒商标上的日期和装瓶日期分别有什么含义？](#)

一般法国波尔多红酒酒瓶高度、宽度(直径)一般是多少？

法国的波尔多型瓶，都是直边高肩。这种瓶子也被其它国家广泛用于装波尔多风格的葡萄酒，几乎全世界的波尔多品种都用波尔多瓶子装，尤其是赤霞珠。波尔多型瓶的尺寸，是固定值，只有误差范围：瓶身直径 73.6+-1.4 mm；瓶口外径 29.5+-0.5 mm；瓶口内径 18.5+-0.5 mm；瓶高 322+-1.9 mm；瓶肚高 184mm（指中间规则圆柱形部分）；瓶底 16mm；750ml点（就是说酒装到这个点，正好750ml），距瓶口距离为70mm。萊埠頭條

干红保质期从采摘还是灌装起算？

灌装起算。葡萄酒灌装日期即是指葡萄酒的装瓶日期。在北半球，葡萄的收获季节一般是在9月左右开始。葡萄酒在经过采摘、发酵、橡木桶陈年后，然后就是装瓶。装瓶的时候一般都会打上灌装的日期。萊垵頭條

如果是中文背标上的灌装日期，通常会标志“某年某月某日”的形式，如：“灌装日期：2014年11月11日”。而在进口葡萄酒的正标上，其标示的装瓶日期却不同，以法国2003年份某波尔多葡萄酒正标上的标示法为例，可能为“L513511:28”这样的格式。这个意思就是2005年的第135天的11点28分装瓶。由此可以推算出这瓶葡萄酒大概经历了18个月的陈年，因此从灌装日期也可以大致推算出葡萄酒的陈年时间。萊垵頭條

穆泽波尔多干红怎么样？

穆泽波尔多干红酒挺不错的，波尔多大区AOC等级酒，09年的年份在波尔多产区是葡萄采摘的好年份，另外从酒正标上能看出来是酒庄装瓶，也就是说这款酒是原瓶进口过来的酒庄酒，灌装的说明这款酒在橡木桶至少陈酿了12个月，也就意味着这款酒也有一定的陈年潜力，酒香浓郁，口味独特。萊垵頭條

红酒一箱多少瓶？

红酒一箱通常都是6瓶装，主要是考虑包装安全问题因为本身都是玻璃瓶而且瓶身也比较大，加上成本也比较高，所以都是6瓶装的多，比较高档的红酒也有两瓶装的，这种包装常见于木箱，因此我们通常从红酒的包装上大致也可以判断出红酒的价格，木箱包装的越精致价格越高萊垵頭條

红沙古堡波尔多红酒怎么样？

法国波尔多红酒很好，有“法国葡萄酒皇后”的美称。萊垵頭條

波尔多是法国最大的AOC葡萄酒产区。同样是波尔多AOC等级的红葡萄酒，在分级上还大有不同，通常是酒标上标称的产区越小，葡萄酒的质量越高，所以酒庄的酒最为名贵。頭條萊垵

在波尔多纵横十万公顷的葡萄园上，遍布大小葡萄酒生产者8000多个，出产的葡萄酒各具风格，纵是一街之隔，风味亦截然不同，这也是波尔多葡萄酒令人着迷的原因之一。萊垵頭條

波尔多红葡萄酒的高贵源于它漫长而细致的酿造方式。葡萄汁在发酵过程中，浸皮的时间控制着葡萄酒清透动人的颜色及酒中单宁的含量，发酵完成后，需要将沉于

发酵槽底的酒渣抽取出来，这是一段缓慢而耐心的过程。萊垵頭條

接下来是选出品质最好的酒，同时将不同品种的葡萄酒以完美的比例结合。这样不但可以提升酒的品质，还可以保留下不同品种葡萄的风味，而且能结合出更为独特美妙的口味。萊垵頭條

经过几个月或更长的时间，葡萄酒从橡木桶中装瓶封盖。此时的红葡萄酒依然具有生命力，它们透过软木塞缓缓地呼吸。垵頭條萊

继续发生着奇妙的变化，渐渐达到成熟。因此，波尔多葡萄酒大多适宜长期保存，上佳的美酒需要十几年甚至几十年时间才能成熟。條萊垵頭

做葡萄酒多大容器合适？

比方做十斤葡萄酒，至少得用能装下13斤水的容器，葡萄酒，容器充满系数在80%即可因为加糖后容器上部还需要留出一些空间，过多会在发酵旺盛期膨胀溢出的。制作葡萄酒容器要求还是很严格的。简单介绍几种葡萄酒容器和制作方法萊垵頭條

1.玻璃：玻璃材质本身不会使葡萄酒产生异味。玻璃瓶的瓶塞可以使用软木塞、合成塞或螺旋盖。如果封存条件理想，葡萄酒可以储存数年而不变质。萊垵頭條

2.陶瓷水泥：陶瓷类容器适用在短时间的酒精发酵（一次发酵）阶段，因不透明看不清内部变化，所以比较适合有酿酒经验，和酿酒量大者使用。新手不要轻易尝试哦，陶瓷容器比较笨重、不易密封、清洗消毒不便、陶器是800度左右烧成的，陶土烧造出的内部密度低，所以被认为透气性好，葡萄酒要防止氧化，因此不适宜葡萄酒的陈酿（适合白酒的陈酿）。如果内外施釉可降低透气性，但釉将可能带来重金属污染，也可能因为出产地的地质问题或污染而存在陶土的重金属污染问题。萊垵頭條

3.塑料：如果不需要长期储存葡萄酒，而只是短期内存放，可以选择塑料瓶，但是与玻璃瓶相比，塑料瓶气密性稍差，更容易使微量氧气透过，从而影响葡萄酒品质。不过，在一年之内，葡萄酒的品质受氧气影响并不显著。因此，塑料瓶其实也是可以短期存放葡萄酒的。需要指出的是，塑料材质比玻璃材质更容易与葡萄酒发生化学反应，且塑料瓶的材质必须属于食品级PET塑料。條萊垵頭

自制葡萄酒的正确方法萊垵頭條

原料处理。先将葡萄粒快速撻下放到盆里，然后用压榨机或是手按压挤碎，整盆葡萄中有40%-50%破碎即可。之后将破碎的葡萄全部倒入容器中。不需要清洗葡萄

，也不需要去皮或去核。5升大小的容器装8斤葡萄量刚刚好。萊珀頭條

酒精发酵。酿酒用的可不是普通的酵母，可从网上搜索“葡萄酒专用酵母”购买。按照10斤葡萄加1克酵母的比例，将酵母倒入刚温乎的温水中搅成糊状即活化酵母。再将其倒入已经提取出来的占总量5%-10%的葡萄汁中，扩大培养。加入酵母后，容器里的葡萄汁会冒泡，果汁变红，整个发酵过程算正式开始啦！加入酵母的第二天，见皮渣上浮后便可以加糖了。家庭酿酒而言，10斤葡萄加入半斤至一斤糖足够。发酵旺盛期会持续两三天，这期间会一直往外冒着气泡，瓶子里原本乌青的葡萄汁也变成了好看的紫红色。條萊珀頭

萊珀頭條

红酒商标上的日期和装瓶日期分别有什么含义？

一瓶酒，装木桶窖藏记录一个时间，陈酿期后才开桶装瓶，比方说5年期的，10年的等。商标上的日期是葡萄的采摘年份，另一个日期是经过陈酿以后，红酒的装瓶时间，中间的几年，应该是在橡木桶中发酵的时间。

- 1、葡萄酒年份 葡萄酒的年份指的是酿造该葡萄酒所选用葡萄的采收年份。通常，由于不同年份里的气候状况不同，因此即便是同一酒庄使用同一葡萄园内的同一葡萄品种酿造的同一款葡萄酒的风味都会千差万别。而这也就是葡萄酒年份差异的由来。
- 2、葡萄酒的适饮期 适饮期就是指葡萄酒达到适合饮用的阶段。葡萄酒是有生命的，与人一样，葡萄酒的生命会经历从年轻、发展、成熟、顶峰和衰落的过程。一般来说，葡萄酒在其生命的顶峰时期饮用是最好的，这也就是常说的最佳适饮期。过于年轻，单宁会比较粗糙，香气也没那么复杂。存放时间太久，过了顶峰期后，葡萄酒又会失去果香。
- 3、葡萄酒的保质期 葡萄酒保质期，这是一个具有中国特色的葡萄酒说法，因为这在外国是没有的。这主要是由于中国人对葡萄酒接触并不多，因此会由此及彼地从牛奶保质期想到葡萄酒保质期。事实上，在葡萄酒文化盛行的西方国家，他们大都谈论的是“最佳适饮期”。根据最新《食品安全国家标准预包装食品标签通则》规定，大部分食品需要表明“最短保质期”，而葡萄酒、烈酒、汽酒、加香葡萄酒、国酒以及起泡酒还有酒精含量大于或等于10%的饮料则不需要标示保质期。因此，按照规定，大部分葡萄酒背标可以不出现保质期的字样。然而，为什么在市场中又会出现标有保质期的葡萄酒呢？这当然是受中国特色的影响。在葡萄酒文化并不繁盛的中国，不少消费者认为，没有标示“保质期”就是不合格的产品，为了让消费者买得放心，一些生产商开始标示保质期。从目前来看，市场上葡萄酒的保质期一般为“10年”。
- 4、葡萄酒灌装日期 葡萄酒灌装日期即是指葡萄酒的装瓶日期。在北半球，葡萄的收获季节一般是在9月左右开始。葡萄酒在经过采摘、发酵、橡木桶陈年后，然后就是装瓶。装瓶的时候一般都会打上灌装的日期。如果是中文背标上的灌装日期，通常会标志“某年某月某日”的形式，如：“灌装日期：2014年1月11日”。而在进口葡萄酒的正标上，其标示的装瓶日期却不同，以法国2003年

份某波尔多葡萄酒正标上的标示法为例，可能为“L513511:28”这样的格式。这个意思就是2005年的第135天的11点28分装瓶。由此可以推算出这瓶葡萄酒大概经历了18个月的陈年，因此从灌装日期也可以大致推算出葡萄酒的陈年时间。对于大部分普通葡萄酒而言，葡萄酒在装瓶后的1至2年内需要尽快饮用完，“酒是老的香”这句话并不适合葡萄酒。价格便宜的葡萄酒在保存1至2年后果香尽失，也就食之无味了。因此灌装日期还是判断适饮期的一大参考之一。根据中国《预包装食品标签通则》(GB10344-2005)、《发酵酒及其配制酒》(GB2758-2012)和《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)规定，进口葡萄酒中文背标必须包含葡萄酒的灌装日期。而国外的酒庄有些会在正标上标示出灌装日期，有些酒庄则不会标示。 萊垵頭條