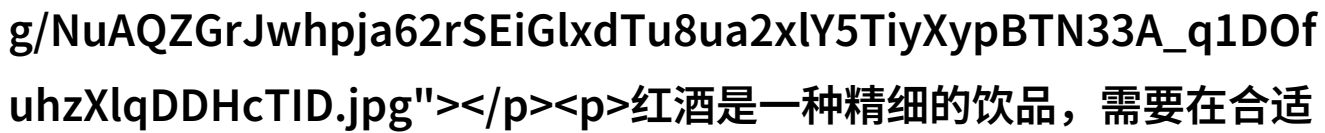
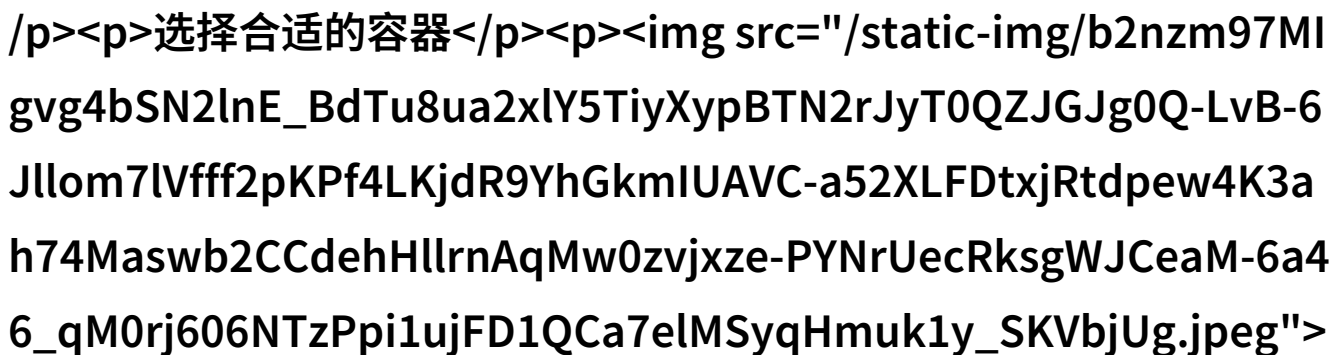


红酒的温醇如何正确倒入并保温

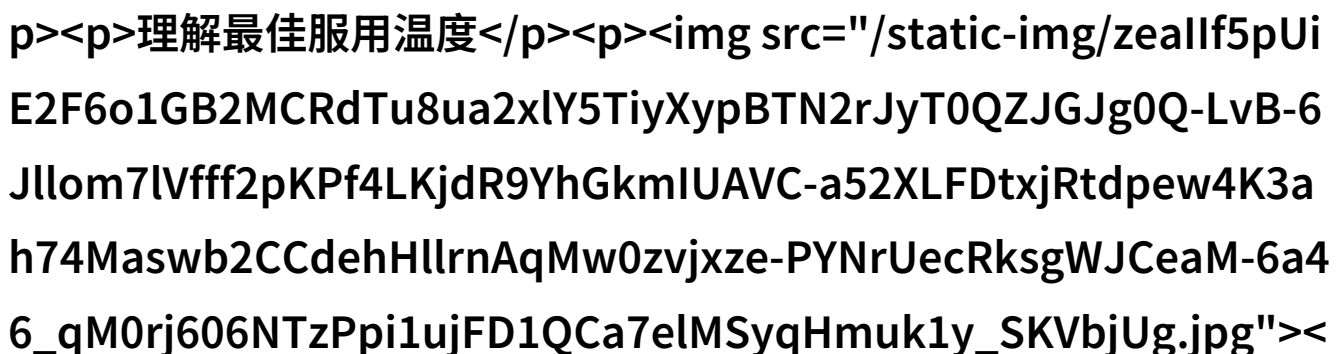
红酒的温醇：如何正确倒入并保温

红酒是一种精细的饮品，需要在合适的温度下享用。把红酒倒入保温容器中是保持其最佳口感和香气的一种方式。以下是关于如何正确地把红酒倒入b里并进行保温的一些要点。

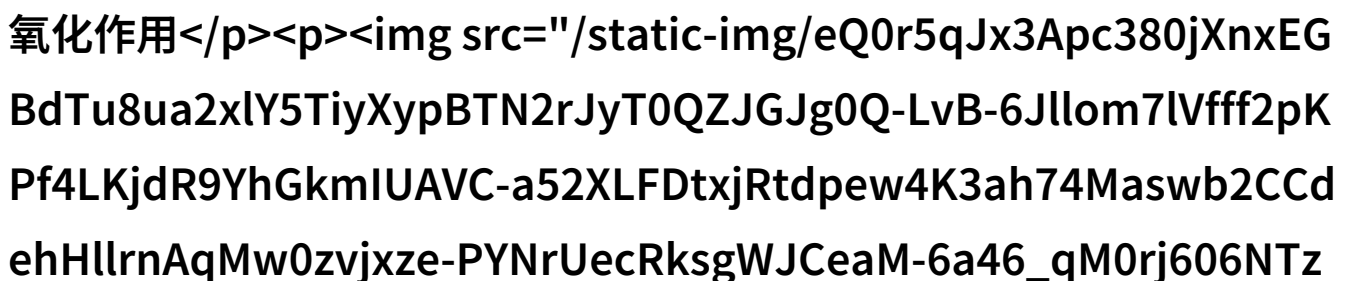
选择合适容器

把红酒倒入b时，首先需要有一个能够有效保温且不影响味道的容器。在市面上有专门设计用于保温红酒的小型加热瓶或保温杯，这些设备通常具有双层隔热设计，可以保持一定时间内较为恒定的温度。

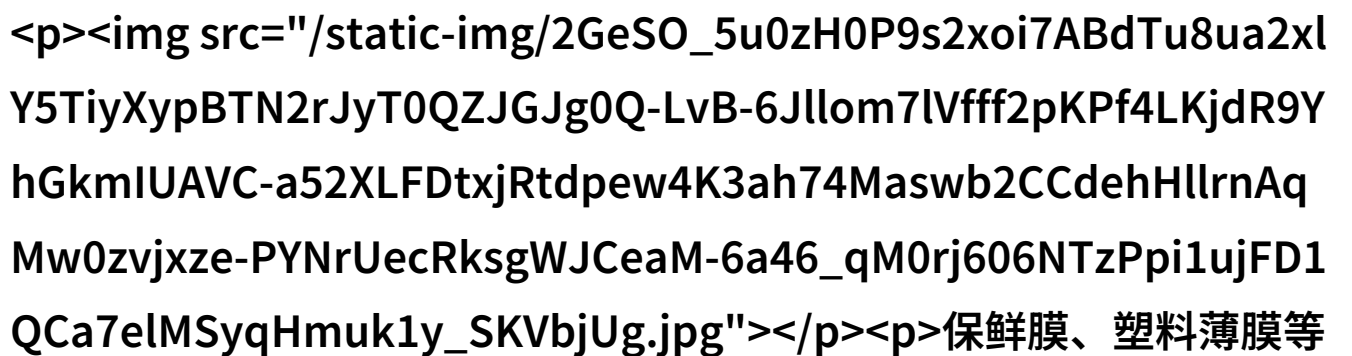
理解最佳服用温度

红葡萄酒一般在18°C至22°C之间最好饮用，这个温度区间可以让香气充分释放，同时也能使得复杂而丰富的味道得到体现。如果你打算将红酒放在b中长时间保存，最好是在室内环境中的20°C左右，因为这个温度对于大多数类型的葡萄酒来说，是相对稳定的。

减少氧化作用

将红葡萄

酒置于开放状态会导致快速氧化，从而改变风味和颜色。因此，在使用密封性好的容器，如带盖子的加热瓶或装有密封盖子的保温杯时，将有助于减缓这过程，使得存储时间更长一些。



保鲜膜、塑料薄膜等可以帮助避免直接接触到空气，从而减少水蒸汽进入，降低湿度对液体质量造成影响。此外，确保存放位置远离直射阳光，以免通过紫外线照射引起化学反应损害液体质感。

利用冷却技术

在将新购取的高糖分、浓稠口感或者高酸度类别如卡布萨·圣维森特（Cava）等类型新打开后立即转移到冰箱冷藏几个小时，让其自然降温，对于改善口感非常有效。这一做法也适用于那些喜欢以较低摄氏数值享受其他类型葡萄酒的人群。

避免过度摇晃

在将未经过滤与经过过滤两种不同形式存在颗粒物的大量橡木桶酿造出的老年陈年佳酱含有的部分天然沉淀物可能会被搅拌起来重新混合进去，而这种操作实际上并不增加它品质。但为了保持清澈透明状态，不建议频繁摇晃这些已经完全混合了沉淀物与清液部分的大多数干白甜型以及所有甜型和半甜型，以及某些预期之后要喝完的情况下的罐装果汁类产品。

[下载本文pdf文件](/pdf/729978-红酒的温醇如何正确倒入并保温.pdf)