

吉林正规橡木桶哪家专业

发布日期: 2025-09-24

由于橡木桶贮存过的葡萄酒的优雅品性日益得到消费者的认可和喜爱，橡木桶便越来越受到世界各地的酿酒师、尤其是葡萄酒新世界酿酒师的青睐。

一瓶优质的葡萄酒就像一件精美的艺术品！在橡木桶中陈酿过的葡萄酒，除去葡萄本身所具有的特点、品种香气和酒香之外，它还会赋予饮者一种或香草或可可、或咖啡、或兼而有之的怡人香气。

如今，橡木桶不仅仅作为藏酒器具而被人们使用，在很多人看来，它已超越了其本身的意义，被视为一种艺术，一种文化，是身份和品位的象征。

橡木储酒桶和与其配套的木制工艺使其产品更具有极高的实用性和收藏价值，人们把它作为一种艺术品。

橡木桶型有波尔多型、勃艮地型、雪利型等等。吉林正规橡木桶哪家专业

由此我们可以看出木材的强大。橡木本身含“单宁酸”，可快速催酒成熟，短时间内使酒变得更加香醇，更接近琥珀色。于是，橡木贮酒便产生了。好橡木桶出好葡萄酒，这个说法一定受到人们的认同，所以喜欢葡萄酒的人一定不要做过我们公司的橡木桶。

大家不要以为橡木桶只是盛酒的器具，其实它也会作为工艺品被很多人收藏，以传统法国制桶工艺严谨制造规格齐全，造型典雅，风格时尚。其外形吸引了众多爱酒的朋友。我们公司的橡木桶，各种型号齐全，花色各异，一定会满足您的需求。

吉林正规橡木桶哪家专业橡木桶是一种储酒容器。

红酒中沉淀了数千年的酿酒文化，为众多注重生活品位的人所喜爱。有人不惜重金购买上好的红酒和酒具，如果你对红酒有着很大的兴趣类似酒杯、酒刀、酒鼻子、酒钥匙、橡木桶酒柜，如果你有品鉴葡萄酒的乐趣，这样一套精美的酒具将是必不可少的，随着烟台红酒文化的发展，烟台橡木桶酒柜已经不再是仅仅具有欣赏的价值的物件，更是酿酒的必备工具。

再昂贵的红酒，如果保存不当，变质了也就一文不值。红酒对保存的条件是相当苛刻的，一般要求恒温恒湿无震动，所以把葡萄酒放在温度过高的环境，通常1-2月就可能坏掉，其次湿度要求要在70%左右，防止震动，震动会在一定程度上加快酒的成熟。所以，一个专业的橡木桶酒柜是非常必要的。

葡萄酒桶具有稳定和增加葡萄酒颜色的好处，使酒色看起来很鲜明，一般经过葡萄酒桶处理的葡萄酒的颜色都是令人愉悦的。

葡萄酒桶主要含有5种物质：单宁，是确定葡萄酒架身的主要元素；橡木内酯，是树脂类物质，据说有柔化酒的作用；糖类物质，包括糖醛酸、半乳聚糖、多缩戊糖、甲基戊聚糖；芳香醇；香草，是通过烘烤得来的；所以，葡萄酒桶能将酒中的多酚和芳香物质挥发出来，有些使用过葡萄酒桶的葡萄酒能够增加结构性，使酒更加醇和、有风味。

橡木桶便越来越受到世界各地的酿酒师、尤其是葡萄酒新世界国家酿酒师的青睐。

也因为制造橡木桶的过程繁杂，所以橡木桶的价格并不便宜，这或许对高价酒来说影响不大，但对平价酒而言使用新橡木桶陈年并不符合成本效应，于是很多新世界的酒厂为了让葡萄酒里面有橡木桶的味道于是在酿酒时改用橡木片或橡木削。使用木片或木削来酿酒时必须在酒发酵前加入，因为在发酵过程所产生的高温会将橡木的味道引发出来。不过使用这种方式酿出来的酒在刚装瓶

时喝起来的感觉跟在橡木桶陈年的酒差异不大，不过陈年一段时间后酒的味道会变苦，而且也没有很长的陈年空间。大多数优质的葡萄酒都需要经过橡木桶陈年。吉林正规橡木桶哪家专业

世界上橡木的种类有很多，约为250种。吉林正规橡木桶哪家专业

误区：橡木桶陈酿时间越长越好。

橡木桶陈酿的酒，需要6个月的桶内存放，可使酒有明显的木桶香气和特殊的单宁口感。常见储存时间为12个月、16个月、18个月、20个月不等，时间长短根据不同葡萄酒的要求而定，一般而言，红葡萄酒的时间长于白葡萄酒，质量高一级别的葡萄酒时间长于质量低一级别的葡萄酒。但是目前世界上只有少量极好年份的前列葡萄酒会在橡木桶内陈酿32个月左右，再多那可就真是难喝的“橡木水”了，所以橡木桶陈酿5年之说不足为信，葡萄酒橡木桶陈酿时间需妥当把握。

吉林正规橡木桶哪家专业

高密瑞鹏木业有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在山东省潍坊市等地区的建筑、建材行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为行业的翘楚，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将引领山东瑞鹏橡木桶和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋进，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！