

导致葡萄酒变质的六大因素



葡萄酒出现异味,或者香气散尽导致无法下咽,是不少人都遭遇过的悲剧。引起葡萄酒变质的原因有很多,以下就是最常见的6大因素。

高温

对于“娇贵”的葡萄酒来说,温度变化对葡萄酒品质的影响远比你想象的要高得多,高温可以说是葡萄酒的一大杀手。储存葡萄酒的环境温度太高,会使葡萄酒口感变得粗涩,味道变酸,严重时则会导致酒塞受到高温压力而凸起,引起漏液等后果。

软木塞污染

据非官方统计,全球约有8%的葡萄酒会受到软木塞污染。所谓软木塞污染,是由一种叫作三氯苯甲醚的化学物质引起的,它会通过软木塞给葡萄酒带来异味。假如你的酒闻起来有强烈的湿报纸味道,通常这瓶酒已经受到软木塞污染了。

酒香酵母

酒香酵母可不“香”,它可以给葡萄酒带来臭袜子味儿、马厩味儿等难闻的味道。不过,也有

一部分人将它视作一种特别的魅力。教皇新堡名庄就以这种怪味儿而闻名。

挥发性酸

挥发性酸是酒在酿造时酒精发酵和乳酸发酵的副产品。受到乳酸菌侵扰的葡萄酒会含有大量挥发性酸,这些酒大多有强烈刺鼻的味道,完全将酒的香气遮盖,而且入口后还会留下强烈燃烧般的醋酸味。

氧化

葡萄酒与氧气的接触不可避

免,但是过多的氧气则会导致氧化。氧化的红葡萄酒颜色会变成咖啡色或变得没有光泽,果味儿也会消失不见,并且伴有乙醛(类似腐坏)的味道。

硫化物

硫化物会给葡萄酒带来许多不愉悦的味道。酿酒时二氧化硫被当作防腐剂添加到酒里,但是假如处理不当就会产生燃烧的火柴或烧焦的橡胶的难闻气味。某些葡萄酒在发酵过程中还会产生硫化氢,散发臭鸡蛋的味道。

(小胡)

酒中残留草甘膦致癌?

一家美国的非政府组织皮尔格近日公布一篇研究报告,称抽检的5种葡萄酒和15种啤酒中除1种外都含有化学物质草甘膦,含量最高的是一个葡萄酒品牌,草甘膦含量为51.4ppb,即51.4ug/L。我国《生活饮用水卫生标准》规定,草甘膦含量最大限量为700ug/L。即便是最高数值51.4ppb也仅为健康饮用水标准的约1/14。

美国环保局曾给出一个草甘膦“终身无危害”的最大剂量:2mg/kg/day,意味着一个体重为60公斤的成年人,每天摄入120mg(120000ug)草甘膦,对身体不会造成什么不良影响。

草甘膦是一种很常见的除草剂成分,作为合法的农药在全世界已经使用长达几十年,常见的农作物诸如小麦、大麦、大米、玉米等都可能种植过程中使用到除草剂。即便对于部分不需要使用除草剂的农作物,也无法避免草甘膦通过灌溉用水、雨水或其他无法预见的途径进入,因此草甘膦最终会出现在麦片、玉米甚至水中。

关于草甘膦是否有害,世界卫生组织下属的四个机构对此有不同观点。其中世界卫生组织下属的三家机构(WHO国际化学品安全委员会等)一致认定草甘膦不致癌。而世界卫生组织下属的法国国际癌症研究中心(IARC)在2015年3月曾将草甘膦划为可能对人类致癌的级别,官方名称是2A类致癌物。然而IARC的报告受到大量业内人士的质疑,认为报告在动物实验部分强调阳性结果,使用不恰当的统计方式,给出了所谓草甘膦导致啮齿目动物患癌症的结论。2016年5月,联合国粮食及农业组织在重新评估的基础上得出结论,草甘膦不可能致癌。2017年3月15日,欧洲化学品管理局风险评估委员会正式确认草甘膦为非致癌物。

针对近期美国皮尔格公司的报告,美国酒业协会发言人强调,相关酒类的草甘膦含量不高,即使是测试中草甘膦含量最高的葡萄酒,一日之内要喝超过140杯,才会超过“没有明显风险水平”。

而早在2017年,德国酿造业协会(DBB)曾针对《德国14款啤酒含致癌物,超标300倍!》发布声明进行辟谣,并附有德国联邦评估所的官方态度。声明指出,使用农药就会有残留,但残留量不会威胁健康。德国联邦评估所明确提出,按照报道中草甘膦的残留量计算,成年人每天要喝1000升(约1吨)啤酒才可能影响健康。

(酒界)

葡萄酒酒体是指什么

“酒体”是一个行内词,经常会让普通葡萄酒爱好者听来一头雾水。但如果用大白话来解释何为“酒体”,其实也相当简单明了:酒体指的就是葡萄酒的浓淡,即重酒体的葡萄酒比较浓,轻酒体的葡萄酒比较淡。

为了更直观一点,我们可以将葡萄酒类比为牛奶。牛奶有脱脂与全脂之分,轻酒体葡萄酒就好像脱脂牛奶,在口腔中有轻飘之感;重酒体葡萄酒则好似全脂牛奶,在口腔中有厚重之感。

同等品质下,通常酒体越重,风味越浓郁,回味也越长,就像同样是100块的牛奶,全脂牛奶的风味浓郁度通常是要强于脱脂牛奶的。

但是,“葡萄酒酒体越重,风

味越浓郁”这一说法并不是绝对的,像法国普罗旺斯的桃红葡萄酒就有重酒体而果香风味稀薄的特点。

葡萄酒酒体的轻重受多种因素的影响,如残糖量、甘油量等干浸出物含量,但其最主要的影响因素是酒精度,而且酒精度高低与酒体轻重成正比;在其他条件一致的情况下,酒精度越高,酒体越重,也因此可以得知,酒体轻重与葡萄酒品质好坏并无关联。因为酒精度越高并不代表葡萄酒品质越好,但酒精度越高,酒体是一定越重的。

对于干红葡萄酒来说,轻酒体的酒精度一般在13°及以下,重酒体的酒精度在14°及以上;对于干白,酒精度需要相应地下

调0.5°,即12.5°及以下的干白葡萄酒为轻酒体,13.5°及以下的为重酒体。

在明白这一道理后,我们无需开瓶品尝,只是通过查看葡萄酒外包装上的酒精度数,便可以大致了解一款葡萄酒的酒体轻重。

顺便提一下,酒体还与挂杯有关系。因为酒体越重,表明酒精度越高,葡萄酒的黏度也就越大,就越容易挂杯,所以“酒好坏看挂杯”的说法自然也是错误的。因为酒体的轻重很大程度上取决于酒精度的高低,而酒精度的高低则取决于葡萄中糖分含量的高低(酒精是由糖分转化而来),而气候越温暖的产区越容易孕育出高糖分的葡萄。所

以,气候越热,葡萄中糖分含量越高,酒精度越高,酒体越重。

除去气候影响,酒体轻重也与葡萄品种本身有很大的关系,因为一些品种如赤霞珠、西拉子、马尔贝克等有更大的潜力做成重酒体风格的葡萄酒。

此外,不同的酿造方式,如橡木桶陈酿、苹果酸乳酸发酵、重萃取浸皮等同样也会帮助酒体增重。

最神奇的是,有时即便是同一瓶酒,它的酒体轻重也是会发生变化的。因为一款酒在陈年过程中,会出现“掉肉”现象,即酒体在陈年过程中会渐渐地被消磨而变得越来越单薄。

(小胡)

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

甜蜜结婚季

平顶山日报传媒集团
葡萄酒专卖店
婚酒火热预订中

【张裕樱甜红】

原价:150元/箱
婚宴团购
特惠价
130元/箱

【优酿干红】

原价:228元/箱
婚宴团购
特惠价
210元/箱

【名媛】

原价:588元/箱
婚宴团购特惠价
360元/箱

【西班牙
殿堂红】

原价:828元/箱
婚宴团购
特惠价
450元/箱

【澳大利亚
富乐顿干红】

原价:1068元/箱
婚宴团购
特惠价
516元/箱

预订热线: 4940009 地址: 鹰城广场对面平顶山日报传媒集团大门东30米