

<<驯服螺旋帽-葡萄酒密封技术的革命>>

图书基本信息

书名：<<驯服螺旋帽-葡萄酒密封技术的革命>>

13位ISBN编号：9787565506482

10位ISBN编号：7565506486

出版时间：2013-3

出版时间：中国农业大学出版社

作者：泰森·斯泰尔则

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<驯服螺旋帽-葡萄酒密封技术的革命>>

内容概要

《驯服螺旋帽:葡萄酒密封技术的革命》从五个部分详细介绍了所有与螺旋帽有关的主题——从葡萄树到消费者的整个生产加工过程。

第一部分介绍螺旋帽的发展历史、选择螺旋帽的20个理由；第二部分介绍螺旋帽和螺口瓶的生产加工及质量控制；第三部分介绍与之相应的葡萄酒工艺及化学；第四部分介绍了螺旋帽葡萄酒的灌装及检验；第五部分介绍了螺旋帽葡萄酒的储存与运输操作。

要实现成功的密封，获取稳定的葡萄酒，每个环节都必须协同工作。

作者简介

作者:(澳)泰森 译者:廖祖宋、宋利珍、王春晓

书籍目录

免责声明 泰森·斯泰尔 杰弗瑞·格罗赛特 葡萄酒大师迈克尔·布拉克维奇 约翰·福瑞斯特博士 前言 第一部分介绍材料 1 引言 独特的密封物 重要时刻 关键专家 内容概述 2 历史 螺旋帽的历史 3 选择螺旋帽的20个理由 1.螺旋帽消除了木塞污染的风险 2.螺旋帽消除了随机氧化的威胁 3.螺旋帽避免了风味变化 4.螺旋帽保存了葡萄酒的香气 5.螺旋帽有利于白葡萄酒的长期陈酿 6.螺旋帽有利于红葡萄酒的长期陈酿 7.氧气并非葡萄酒瓶内成熟的必要条件 8.螺旋帽维持了长期可靠的密封 9.螺旋帽实现了葡萄酒的直立存放 10.螺旋帽可以更大程度地承受温度的变化 11.螺旋帽不受湿度影响 12.螺旋帽可以避免酒窖的气味 13.螺旋帽可以避免酒窖昆虫的影响 14.陈酿酒无需换帽 15.葡萄酒可以窖储更长时间 16.螺旋帽容易开启 17.螺旋帽方便回拧密封 18.螺旋帽成本低 19.螺旋帽可回收利用 20.螺旋帽富有浪漫色彩 第二部分螺旋帽和螺口瓶 4 螺旋帽 螺旋帽的尺寸 密封 螺旋帽的生产 斯蒂文螺旋帽生产步骤和质量控制 连点 装饰 R角 螺旋帽的储存管理 新进展 质量保证体系 5 垫片 垫片的类型 垫片的通透性 垫片的压缩性 6 螺口瓶 螺口瓶的生产 关键尺寸 公差 顶部表面 螺纹 凹槽角度 瓶颈直径 同心度 高度 表面处理 螺口瓶的质量保证体系 第三部分酿造工艺和化学 第四部分灌装 第五部分灌装后管理 第六部分附录 延伸阅读 参考文献 致谢 相关术语中英文对照

章节摘录

版权页：插图：陈酿阶段，酒中少量的硫化物会通过溶解氧或透过密封物进入的微量氧而被氧化。普通的软木塞会促进这个过程。

通过这种方式，隔氧效果不好的密封物在一定程度上保持了较低的还原味（尽管不一致）。一个问题无意中解决了另一个问题。

不论风味好坏，螺旋帽都能忠实地保持酒的风味。

因此有人建议使用螺旋帽灌装时更应小心避免硫化物。

但首要的是确保酒中无不良风味。

由澳大利亚葡萄酒研究所进行的密封试验，发现在灌装18个月后部分螺旋帽葡萄酒带有轻微的还原特性。

这种特性被描述为“橡胶”或“摩擦火石”味，虽然不占主导，但仍被认为是不良风味。

究其原因，是由于装瓶前没有进行铜下胶、添加了抗坏血酸、传统的二氧化硫添加方法、低pH、灌装时比平常高的装瓶高度（仍在规定范围内），封帽前放干冰等所致。

而螺旋帽保留了这种强烈的还原味。

在这个试验中研究人员还发现，一些软木塞密封的葡萄酒也带有还原味，这也证实硫化物问题不只是存在于螺旋帽葡萄酒中。

该试验得出的结论是，相比软木塞葡萄酒，螺旋帽葡萄酒并无显著多的还原香气。

在近期澳大利亚和新西兰的品尝酒展中，人们发现带有这种香气的螺旋帽葡萄酒的数量与软木塞葡萄酒的数量基本持平。

优质软木塞与螺旋帽一样有着相同的隔氧作用，因此有发展还原特性的倾向。

通过精细的硫化物管理，在近期的酒展上大多数螺旋帽葡萄酒和软木塞葡萄酒都没有表现出这种特性。

还原味一开始去除不及时，硫化物只会强化这种特性。

如果一开始处理得当，葡萄酒不会出现还原味。

因此，重要的是严格遵守上述酿酒工艺，确保装瓶前的葡萄酒干净稳定。

在这方面，螺旋帽葡萄酒的酿造工艺可借鉴已经很完善的软木塞葡萄酒的工艺。

无论使用何种密封物，葡萄酒在还原环境中会发展出硫化物特性。

这是发酵管理问题，与密封物无关。

这部分内容还涉及灌装时的溶氧量、装瓶高度和二氧化硫浓度。

这些主题已在第8章和第9章做过详细讨论，但在硫化物问题上需要进一步研究。

还原味的产生与瓶内溶氧量以及进入的氧气量有关。

硫醇很容易被氧化，增加瓶内氧气量不会引起硫醇含量的增加。

因此，有人推荐具有较大透氧能力的垫片。

考虑到这种垫片的负面作用，因此不建议使用。

有趣的是，澳大利亚葡萄酒研究所发现使用螺旋帽密封的葡萄酒与使用不透气的安培瓶密封的葡萄酒，都有着较高水平的摩擦火石和橡胶气味。

这可能意味着，即使从螺旋帽进入的微量氧气也能够轻微抑制这种特性。

编辑推荐

《驯服螺旋帽:葡萄酒密封技术的革命》以大量实例向大家展现出螺旋帽的优异密封性能，加上高度的一致性、容易开启等特点，螺旋帽被公认为葡萄酒最理想的密封物。

螺旋帽的发展历史较短，但近几年在全世界得到迅猛发展，目前澳大利亚和新西兰至少80%的葡萄酒使用了螺旋帽。

一个成功的市场营销，在于让消费者理解选择螺旋帽的理由。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>