

# 加拿大威代尔白葡萄酒公司

生成日期: 2025-10-30

白葡萄酒制作方法: 买葡萄: 选购葡萄时, 可以挑选一些熟透的葡萄, 哪怕是一颗颗散落的葡萄也不要紧。这些葡萄一是容易发酵, 二是价位相对较低。常见的葡萄、提子等, 都可以用来制作白葡萄酒。洗葡萄: 由于葡萄表皮很可能残留农药, 清洗葡萄的环节就相当重要, 尽量能够逐颗清洗, 再用自来水反复冲洗, 同时剔除烂葡萄。晾干葡萄: 把葡萄盛在能漏水的容器中, 等葡萄表面没有水珠时就可以开始准备倒入酒坛了选择容器: 酒坛子可以是陶瓷罐子, 也可是玻璃瓶, 但不主张用塑料容器, 因塑料很可能会与酒精发生化学反应并产生一些有毒物质, 有害人体健康。近几年, 在一些高级餐厅用餐, 服务员(侍酒师)往往会推荐你喝雷司令白葡萄酒。加拿大威代尔白葡萄酒公司

白葡萄酒酿造工艺: 手工采摘仍然是酿造高级白葡萄酒的基本步骤, 采摘下来的葡萄立刻被送到酒厂, 并进行去梗, 让成串的葡萄(在植物学中的正式称谓是, 果实)与梗分离。如果保留葡萄梗, 会让葡萄原汁中有一股不好闻的草味, 单宁含量过高会让白葡萄酒有较重的苦味。然后挤压去梗后的葡萄, 挤压后立刻从葡萄汁中分离葡萄皮和果肉, 所以葡萄皮中的色素不会让葡萄汁着色。发酵浸渍: 很多白葡萄酒不需进行乳酸发酵。莎当妮[Chardonnay]是个例外, 它在乳酸发酵过程中, 会产生带有“黄油”香气的物质。加拿大威代尔白葡萄酒公司品质高的甜白葡萄酒20年左右成熟期。

如果在一瓶白葡萄酒的标签上, 看到Riesling字样, 没错, 这就是一瓶雷司令白葡萄酒。蜂蜜味、水蜜桃味, 是雷司令白葡萄酒的标志性香气。聚餐宴席上, 雷司令白葡萄酒有些类似水蜜桃、柑橘、菠萝、芒果的香气, 哦, 对, 还有蜂蜜、蜜饯的气息。这是对新年份雷司令白葡萄酒的香气描述。遇到老年份的, (简单点说, 现在是2021年, 2010年份之前的雷司令白葡萄酒, 都算老年份的), 就可以扮作深沉样, 再加上两句, 老年份的雷司令呢, 有一股特殊的气味, 类似于汽油味、铁锈味。

夏天好卖白葡萄酒, 又是为什么呢? 第1, 香气类型不同, 红白葡萄酒中, 常见烘烤、咖啡、皮革、果脯等香气, 再加上红色或黑色酒液, 带给人一种温暖浑厚的感觉。而白葡萄酒的香气比红白葡萄酒清新清爽, 果香浓郁, 常常带来西柚、柠檬、桃子、青草等香气, 让人有一种清凉爽快的感觉, 夏天饮用, 再适合不过。第2, 冬夏饮食不同。冬天, 天气一冷一降温, 人们就比较喜欢吃肉类食物, 羊肉、牛肉等成为餐桌上的主角。红白葡萄酒中, 单宁多强, 适合消化肉类食物, 化解肉中的油腻, 让肉质更嫩滑。对大多数白葡萄酒来说是适宜在浅嫩时饮用的。

白葡萄酒的酿造特点: 1、葡萄破碎后立即进行榨汁。压榨时不除果梗, 否则果汁难以流出。果汁在密封式容器中进行发酵。2、酿制良好白葡萄酒, 澄清是特有的工艺。用澄清果汁发酵, 澄清的方法有静置澄清法、果胶酶澄清法、离心澄清法等。3、发酵。白葡萄酒对缺少单宁, 在发酵前每100升果汁要加4~5克单宁, 有利提高酒质。白葡萄酒的发酵温度较低, 以18~20℃为宜。主发酵期约三周, 主发酵高潮时, 可以不加发酵栓, 让二氧化碳能顺利排出。主发酵结束后, 用同类酒添桶达桶容的95%左右, 并安装发酵栓, 进行后期发酵, 再经过3~4周结束后发酵, 又以同类酒添满, 密封, 进入陈酿, 一般在当年12月进行换桶。白葡萄酒贮藏: 理想的地窖应当是凉爽的, 较适宜的温度是12.8℃, 上下有点变动。加拿大威代尔白葡萄酒公司

酿酒人认为白葡萄酒中的单宁含量已达较佳时, 将从发酵罐底部引出自动流出的汁液, 称之为“自然流汁”。加拿大威代尔白葡萄酒公司

白葡萄酒搭配大致有这样几条秘诀值得记住。要配合的不是酒和食物的颜色，而是它们的味道。美味菜肴如果配合大瓶劲道足的南罗讷[Southern Rhone]的红白葡萄酒，如教皇新城堡[Chateauneuf-du-Pape]酒，它诱人的香味肯定会被酒淹没，而沙布利[Chablis]酒可能是较恰当的选择。具有高雅品质清冽酸度和精致芳香的品质好的莫舍尔雷司令酒，如果配上具有香草气味的普罗云斯焗盅[Provencal casserole]则美酒的优雅气质就荡然无存了。加拿大威代尔白葡萄酒公司

上海雷沃商贸有限公司位于杨南路399号3号楼301室。公司业务分为葡萄酒，冰酒，红酒，蓝莓酒等，目前不断进行创新和服务改进，为客户提供良好的产品和服务。公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。上海雷沃秉承“客户为尊、服务为荣、创意为先、技术为实”的经营理念，全力打造公司的重点竞争力。