

批发橡木桶价格

生成日期: 2025-10-23

酿酒师会根据橡木上的孔来分辨其产地及生长情况，以选择合适的橡木桶来进行葡萄酒陈酿。例如，产自法国贝里地区的橡木生长缓慢，且在春天长得较夏天快，因此，该产区橡木的孔较为紧闭，木质更为细腻。而产自法国中部的利穆赞橡木的生长速度较快，所以，与贝里橡木相比，利穆赞橡木的结构更为粗糙，且具有更强的能力去改变葡萄酒的风味。此外，利穆赞橡木中含有丁香酚和内酯等更微妙的香气物质，所以，利穆赞橡木一般用于陈酿干邑等烈酒，而贝里橡木则多用于陈酿红葡萄酒。

橡木单宁。橡木中含有的多酚物质是生成葡萄酒额外风味的重要支架。事实上，科学家已分析出橡木中60多种的多酚物质，其中橡木单宁对葡萄酒香气的构成起到重要的作用。此橡木单宁非葡萄单宁，橡木单宁能增强葡萄酒的结构以及柔化葡萄酒的酸度。

在橡木桶中陈酿过的葡萄酒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。批发橡木桶价格

在制桶厂对木板精加工后筛选、组装、成型、烘烤、检验。首先是激光控制切割机对桶板的精确成型，桶板进行装配前的搭配。一般一个木桶由28—32块桶板组成，上下各一块宽板。木桶的烘烤，烘烤工艺中用的烧材木料是用材的下脚料；烘烤过程是工人经验和电脑精确计量（激光感温）双重控制。每一工作台安装有**控制中心控制的电感激光测温器，配合制桶工人的经验控制，供操作工人参考控制烘烤时间和桶内外温度。安装端板，检测泄漏，注入30-40升水，加压到0.8bar□保压10—15分钟，以测试木桶是完全密封无渗漏，同时调整任何机械缺点；去掉工艺箍，更换新箍；木桶磨沙抛光；然后进行**终的检查，确保木桶外观是完美的。

批发橡木桶价格由于结构和成分的不同、每一种橡木赋予葡萄酒的风味是不一样的。

由于橡木桶的造价较高，加之葡萄酒橡木桶储存的目的是汲取橡木中的有益成分，以提高葡萄酒的质量，如果橡木桶的维护不当，橡木质量变坏，不仅会造成资源的浪费，而且会给储存于其中的葡萄酒的质量造成不可挽

回的损失。因为制桶公司都是在接到订单之后开始箍制，尽可能的推迟采购可以保证橡木培烤风味的新鲜，并可以防止霉味。应该指出的是并没有完全正确的木桶清洗方法，适宜的清洗的原则就是比较大限度地清洁木桶，同时保证对木桶的不良影响要尽可能地小。由于木头容易吸潮，不易自然干燥，木桶在闲置时极易遭受霉菌和醋酸菌的污染。因此，在生产安排时，应在倒空之后，立即清洗，并马上灌满葡萄酒，不给霉菌和醋酸菌污染木桶的机会。

如在倒空之后暂时不能马上装酒。应用二氧化硫水溶液(约150—200mg/l)灌满木桶；如木桶空置数月，则可采用干法或湿法保存。在空置期间，需要定期检查，并采用二氧化硫水处理，以保证木桶不受霉菌和醋酸菌的污染。由于频繁的换水会损失掉橡木中的合效成分，建议尽量不要采用湿法保存空桶，因为这样会缩短橡木桶的使用寿命。

选择橡木桶时主要需要考虑两点：一是操作不方便；二是表面积。这个要根据自己的需求选择，然后一点就是培烤程度，葡萄酒在橡木桶中贮存是为了汲取橡木中的芳香物质单宁酸等有效成分。不同的橡木桶可提取的有效成分是不一样的，这主要取决于橡木桶制作工艺中“培烤”的工艺。培烤程度不同，即使橡木种类、型号一致，贮存出来的葡萄酒的风味也会很大的差异。一般来说，轻度和中度培烤的橡木，会给予葡萄酒一种面包的焦香；因此，选择橡木桶的培烤程度时一定要结合个人喜好的葡萄酒的风格仔细斟酌。美洲橡木无论是在香气和色泽上都略逊于法国橡木桶。

倒空后马上要使用的橡木桶的清洗：①如果上次储存中没有发生任何问题的木桶，用洗桶机直接淋洗就可以使用；②如果上次储存过程中发生了酸败，则在淋洗之后还应用蒸汽进行处理，以求杀死残存在橡木桶中的醋酸菌；③如果上次储存中发生了霉味，方法就是将桶废弃，或是用于其他商业用途。3) 长时间空置的木桶的清洗：①如果是采用湿法保存的橡木桶，清洗较为简单，只需用洗桶机淋洗，然后用纯水浸泡2—3天，把过量的二氧化硫去除即可使用；②如果是采用干法储存，在用洗桶机淋洗之后，需灌水浸润2—3天使木桶充分膨胀后，再用洗桶机淋洗，然后用蒸汽焖5—10分钟。蒸汽消灭细菌后需立即用洗桶机淋洗，直至温度降至常温。同时，在灌酒之前必须对木桶进行熏硫处理。值得指出的一点是长时间空置的木桶在清洗之后，需进行感官检查。只有那些通过感官检查没有问题的木桶才可以进行下道工序。

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。批发橡木桶价格

225升波尔多型的橡木桶不仅有合适的表面积容积比，而且移动操作和清洗等都很方便。批发橡木桶价格

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。

批发橡木桶价格

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****，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**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，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！