

福州天然软木塞供货商

生成日期: 2025-10-10

用软木塞作为红酒瓶塞，具有诸多作用：1，能很好地密封瓶口。软木中蜂窝状的密集细胞结构，决定了其具有极强的弹性，当用软木塞封紧瓶颈后，软木经与酒液接触就会膨胀起来，堵住瓶颈的空隙，阻止酒液渗漏。2，促进酒体成熟并丰富酒体结构。软木塞不会完全隔绝空气，酒液可通过软木塞自身的细小缝隙接触微量的空气，达到呼吸和发育的目的，从而在瓶中逐渐稳定且变得醇厚、芳香。同时，软木塞的成分浸泡到酒里，还会增加酒的结构感。集独特的生物结构、复杂的工艺程序和由时间磨砺出的优雅韵味于一体的软木塞，能让人学着让生活慢下来，静心去感受人和景。软木塞的精加工：磨削→清洗→干燥→分级。福州天然软木塞供货商

软木塞和螺旋盖的区别：软木塞，葡萄酒软木塞可分为多种种类。软木塞具有良好的拉伸性和柔韧性，使用寿命可长达20-50年，因此很受葡萄酒生产商的欢迎。优点：软木塞之间有微小的缝隙，可以使微量的氧气进入酒瓶，使葡萄酒的单宁和多酚类物质慢慢成熟，有利于葡萄酒的陈酿。螺旋盖，螺帽的使用历史比较短，只有几十年，而且大部分是在新世界国家使用。优点：密封性能好，几乎与空气隔绝，使葡萄酒的果香和花香得以完美保存，不会造成葡萄酒氧化等危害；易开启，无需使用开瓶器；可多次重复使用，节约资源，降低生产成本。两者相比软木塞，更具优势。福州天然软木塞供货商柔顺剂的使用是软木塞生产中一个重要环节，其用量一定要适当。

软木塞是根据用途而派生出来的。例如，1个1加在复合插头是一小片软木片材的两端，香槟酒塞是在复合塞的一端加上两到三片厚度不等的软木片等等。在这段工序中软木塞的基本形状已确定，然而，在瓶子的使用软木塞，而我们看到有一些差异，这些不能直接用于软木塞葡萄酒的生产中。在一个电线，将软木塞按照相应的标准分为不同的等级，有额外的(额外的)，超(晚餐)为1，2，3，依此类推。一般是根据软木塞表面的粗糙程度和软木塞表面细孔孔径的大小，以及软木塞表面是否有硬木等因素来分等级。

用来制作软木塞的树皮从树干上被直接割下，这个过程被称为“剥树皮”。这种传统的软木采割由人工实现，既不会损伤橡树，也不会对其产生后续影响——因为软木会自然再生！人工采割只是帮助橡树在夏季脱皮，之后它会慢慢地重新给自己穿上“衣服”，一直到九年后再一次的采割！84%的葡萄酒消费者偏爱软木塞作为酒塞，软木塞有着质量轻、防液体渗透、可压缩、可塑性强、不腐烂而且100%天然等诸多优点，而且能很好地保证瓶内之酒呼吸通畅，这是保证葡萄酒拥有优良陈年能力的关键因素。这就不难解释为什么软木塞能够在酒塞市场上独占鳌头，占据74%的市场份额了。软木塞通常分为两大类，一类是天然塞，一类是复合塞。

如何通过软木塞判断红酒质量的好坏？经常喝酒的人会发现，有的软木塞长，有的软木塞短。长的软木塞往往比常规的软木塞长出1/4。使用长的软木塞的红酒，通常来讲是好酒，而且都为整木的软木塞，这种酒起码具有8年以上的陈年潜力，如果提前喝是一定需要醒酒的。许多人在开瓶后会习惯去把软木塞闻一闻，通过闻酒软木塞的香气来判断酒的品质是好是坏，确认这支葡萄酒是否已经坏了，但葡萄酒变坏的原因有很多种。比如，潮湿导致软木塞发霉，进而影响到葡萄酒；或软木塞太干，空气已经与葡萄酒接触；亦或放在密不透风的空间等等。这些都可以影响到葡萄酒的品质。一般的软木塞寿命可达20-50年之久。福州天然软木塞供货商

软木塞能够促进酒体成熟并丰富酒体结构。福州天然软木塞供货商

自然软木塞具有很多细孔，具有密度低、柔韧性好、防渗透等特点，当使用自然软木塞密封时，木塞接触

到葡萄酒，会膨胀，增加了密封性，防止酒液渗透，同时，通过自然软木塞的微孔，葡萄酒还可以接触到微量的空气，达到呼吸的目的，在装瓶后，葡萄酒还可以继续完成成熟过程。自然软木塞一直以来都是理想的葡萄酒瓶塞，它的密度、硬度适中，渗透性好，有利于葡萄酒的呼吸，是葡萄酒不可替代的瓶塞。所以在一些酒里面自然软木塞使用的比较多，虽然说自然软木塞价格要贵一些，但是贵也有贵的一些优势，在使用自然软木塞的时候更加可以发挥它的优势。福州天然软木塞供货商

如皋市恒森软木制品有限公司位于城北街道鹿门居18组22号，拥有一支专业的技术团队。在恒森软木近多年发展历史，公司旗下现有品牌恒森等。公司坚持以客户为中心、经营范围包括软木制品、软木砖、软木片材、软木卷材、软木粒、软木粉、软木塞、皮毛制品制造、销售。如皋市恒森软木制品有限公司成立于2019年05月16日，注册地位于如皋市城北街道鹿门居18组22号，法定代表人为张世健。市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。如皋市恒森软木制品有限公司主营业务涵盖软木片材，软木颗粒，软木塞，软木杯垫，坚持“质量保证、良好服务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。