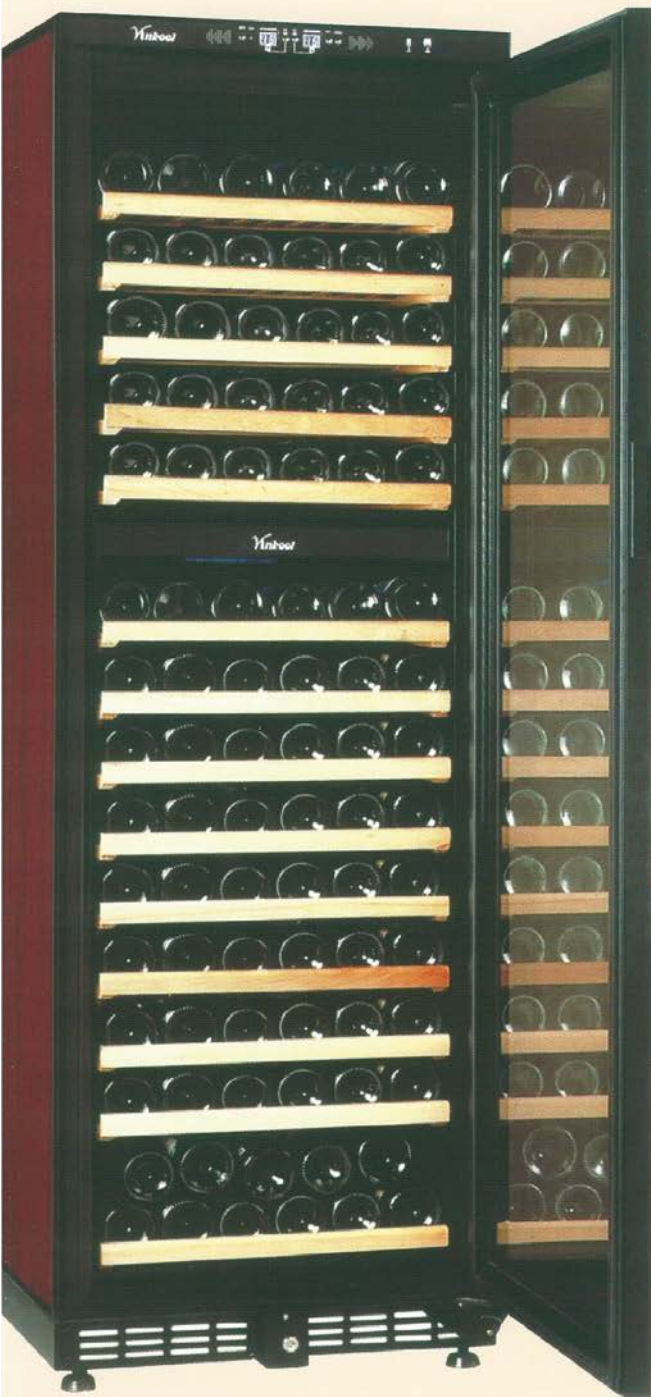




恆溫酒櫃

COMPRESSOR
WINE COOLER



Vins
Cool

溫斯特紅酒櫃

一般人都認為，買葡萄酒櫃不過是提供葡萄酒一個恆溫的環境，如果你要保存的是普通的葡萄酒，你大可以這樣想，但假使你要保存五年以上陳年實力的好酒，那選錯葡萄酒櫃，鐵定會讓你後悔莫及。因為好的葡萄酒，儲藏環境不能單純考量到溫度而已，諸如震動、日照與空氣品質，都是影響葡萄酒儲藏的重要因素，因此要買對葡萄酒櫃，下列要素不得不考慮。

要素一：壓縮機

壓縮機是酒櫃的心臟，大體上個葡萄酒櫃好不好，壓縮機的好壞，佔了相當決定性因素。前面提過，「震動」是影響葡萄酒儲藏的負面因素，壓縮機如果不夠安靜，加上櫃子材質過輕不夠穩重，那麼一只葡萄酒櫃就會因壓縮機的震動而帶動整體的震動，這樣會讓葡萄酒時時處於輕微震動的環境中，沒辦法好好沉睡，隨時隨地都有可能被震醒的葡萄酒，很快就會掛點。

所以要選購葡萄酒櫃時，第一個要參考的重點就是壓縮機夠不夠安靜，以及櫃子的材質夠不夠穩重，能保證超靜音運轉的壓縮機，才是一台好葡萄酒櫃的最基本要件，一般而言，本酒櫃在這方面的表現評價較高。

要素二：光害

雖然沒有直接照射到陽光，但紫外線無所不在，而會破壞酒質的，就是光線中的紫外線。一般而言，密閉式完全不透光的門是完全隔離紫外線的最佳設計。不過一般葡萄酒收藏者沒有看到自己的收藏，總是會覺得好像少了什麼似的，因此玻璃門設計的酒櫃，普遍受到歡迎。而同樣是玻璃門，有濾除紫外線功能的，跟普通玻璃的成本就差了很多，因此購買前，最好先問清楚玻璃門有無抗光設計。

要素三：空氣品質

葡萄酒在陳放過程中會產生有害氣體二氧化硫，而二氧化硫會危害到軟木塞，進而劣化酒質。在酒窖中二氧化硫可以靠自然的通風排除掉，但在葡萄酒櫃這種密閉環境中，二氧化硫便會積存。

一般而言10天開一次門讓酒櫃通風，就可以排除掉二氧化硫，但是講究的收藏家可不想每隔10天就打擾一次葡萄酒的長期睡眠，因此針對空氣環境，最貼心的設計是加裝活性碳的通風循環系統，這樣只要每隔兩三年換一次活性碳，就可以常保葡萄酒在良好的空氣環境中陳放。

要素四：濕度控制

濕度的控制也是一個好的葡萄酒櫃所應該具備的要項，因為濕度會影響到軟木塞，不對的濕度，會讓軟木塞乾裂或濕腐，對葡萄酒產生致命性的影響。葡萄酒適合的儲藏濕度是65%至75%之間，而一般無濕度控制功能的酒櫃，大概箱內濕度平均值為55%，很容易讓軟木塞乾裂。濕度控制對葡萄酒櫃而言是較高檔次的設計，並不是每台都有，因此在購買前，最好問清楚有沒有這項功能。

要素五：降溫速度

葡萄酒櫃在剛啓用時，溫度下降的時間應該是階段性，而非像冰箱一樣直線下降。一台好的酒櫃，其溫控系統可以用24至48小時的時間，緩慢地將溫度調節至所需溫度，就連最敏感的葡萄酒，也無法察覺到週遭溫度的變化。一般平價的酒櫃，可能在一個小時內就把夏天的30度急速降到18度，衆所周知，急速的溫度變化，不管是由熱變冷或由冷變熱，對葡萄酒而言都不是好事。因此溫控系統也是選購葡萄酒櫃時不可不注意的細節。