



藤木作为红酒健康保鲜的新选择

地点: Jerez de la Frontera, 加的斯

时长: 1'

摘要: 来自 Jerez de la Frontera 和科尔多瓦农业和渔业研究与培训机构中心(IFAPA)的研究员们正使用一种蔓藤枝作为红酒的天然保鲜剂。调查员已经证明了该提取物的成份可代替硫酸。根据研专家该添加剂是红酒中最常用的防腐剂，因其抗氧化和抗菌功能，也因为它对人体更健康。

VTR:

该藤木成分将会被添加进红酒中。特别是从该木头中的提取物，二苯基乙烯。这就是来自赫雷兹的农业和渔业研究和培训中心的研究员们正在开发的。和他们在科尔多瓦的同事一起，他们希望使用该物质作为红酒的天然保鲜剂。

Belén Puertas
IFAPA 技术专员

“我们是安达卢西亚以及西班牙和世界首个，使用该木头提取物来作为保鲜剂，因其抗氧化和抗菌能力。在红酒和白酒中。”

直到现在，二氧化硫，或者也被叫做硫酸是普通被用于制酒中的保鲜剂。最近的研究表明使用二氧化硫会对健康造成影响。因此研究另一种代替物是关键。二苯基乙烯就是一个选择。

M^oJOSÉ QUEVEDO
IFAPA 实验分析员

“这些物质，因为是红酒的天然提取物，可以促进身体健康而且也让红酒更具风味。”

西班牙是世界范围内葡萄产地最大的国家。通常藤木都会在冬天之后被烧毁，或者取一小部分作为土地肥料。

BELÉN PUERTAS
IFAPA 技术专员

“我们可以很好地利用这么多的藤木，提取这些物质可以对身体健康有利也给红酒增添风味，也就是回收利用一些不会用到的东西。”

一个环保且健康的物质正缓慢地在这个赫雷兹的酒窖的实验室中被创造。就是这个理念，在红酒的世界中能不断发展壮大。

For more information or support please email info@andalusianstories.com