

记者从超市、网店、微店共购买9份葡萄酒送检 两微店自酿红酒没葡萄成分

很快就过年了,春节走亲访友,餐桌上离不开红酒。但有市民反映买到的红酒不好喝,怀疑是勾兑的。

1月12日,记者将在超市、网店、微店购买的9份干红葡萄酒样品送检,发现2份购买自微店的干红葡萄酒未检出花青素成分,证明未用葡萄酿制。

专家表示,根据国家标准,无论是葡萄酒还是干红葡萄酒,要求用葡萄或葡萄汁酿制,没有葡萄涉嫌消费欺诈,“现在很多人用葡萄和糖自酿葡萄酒,但国家标准中,酿制葡萄酒是不允许加糖的。所以自酿葡萄酒含糖量过高,且保质期短。大家购买自酿葡萄酒,要注意这些问题”。

记者发现

网店、微店热卖自酿葡萄酒

快过年了,家家户户都开始准备年货。亲朋好友聚餐,少不了红酒。但有市民反映买到的葡萄酒不好喝,怀疑是勾兑,“特别甜,但酒精味还挺冲”。

记者在多家超市发现,红酒区大多在进行“年货促销”,有的打折,有的附送礼品,价格在几十元到几百元不等。

一位促销员上前向记者是自己喝还是送人,“自己喝买简装这款,合适。送人买礼品包装,好看”。为了让记者放心购买,促销员拿出手机,“我给你搜搜京东和天猫,我这价格比它们都低”。

记者登录网店发现,

不仅品牌红酒热销,一些葡萄园、家庭自酿红酒也很受追捧。

在一家有数千交易量的网店里,店主自称家有葡萄园,葡萄种植、采摘、酿制,全部纯手工完成,而且只用葡萄和冰糖酿制,“保证零添加”。

不少网友评价“好喝,有葡萄香味”,还有网友称多次购买,每晚喝一杯保健。

在微店里,自酿葡萄酒销量也不错,每500克价格在30元~50元。记者订购了2份微店自产的干红葡萄酒,其中一位店主甚至亲自送货上门,“自家生产的,什么都没加,放心喝”。



加入葡萄酒检测试剂1白色粉末后,样品1呈现接近黑色的墨绿色,证明检出花青素。



加入葡萄酒检测试剂2后,除5号、6号样品外,其他变回原来的酒红色。

专家观点

自酿葡萄酒 品质未必一定好

北京智云达食品安全检测消费者体验中心技术经理、中国农业大学农学博士张玉萍说,葡萄酒是新鲜葡萄或葡萄汁经过发酵制成的饮料酒,葡萄酒中含有糖类、醇类、酯类、有机酸、无机物质、几十种氨基酸和多种维生素,具有较高的营养价值和保健作用。

张玉萍表示,如今越来越多的人愿意自己动手酿造葡萄酒,或者购买自酿的葡萄酒,但自酿葡萄酒中也存在一些隐患,“有可能买到掺伪或假冒葡萄酒,也就是勾兑的葡萄酒,或者在葡萄酒里掺入了其他原料或添加剂,或者

受到微生物污染”。

“葡萄酒发酵过程中,酵母菌的主要代谢产物是乙醇,但同时也可能产生甲醇,甲醇氧化后可以进一步生成甲醛,工业化生产一般会通过前处理、改良菌种和改善工艺等降低甲醇含量,反而质量更有保障。也就是说,自酿葡萄酒可能存在含有甲醇、微生物的污染,虽然不一定会对健康造成隐患,但消费者要明确,自酿葡萄酒未必比工业化生产的好。国家标准中葡萄酒不允许加糖,但网店、微店自酿的葡萄酒都加了糖,存在含糖量过高的问题。”张玉萍说。

实际检测

花青素的颜色变化

1月12日,记者从超市、网店、微店购买的9份样品送检。

样品来源:超市购买张裕干红葡萄酒、一号店购买唐风干红葡萄酒、网店购买5份样品、微店2份样品。

检测项目:红葡萄酒掺假检测

检测单位:北京智云达食品安全检测中心(检测为快速检测方法,属于初筛,只对样品负责,检测结果不具备法律效力)

检测试剂:红葡萄酒

速测试剂

检测原理:葡萄酒中的天然有色成分(花青素),在不同的酸碱度环境中的颜色变化。

产品标准:根据GB15037-2006葡萄酒国家标准,葡萄酒由鲜葡萄或葡萄汁经全部发酵或部分发酵制成。

结果判定:在真的红葡萄酒中加入试剂1会变为深蓝色或墨绿色;再滴加试剂2后,又恢复红葡萄酒的酒红色。

9份样品 2份未检出葡萄成分

9份样品液加入红葡萄酒检测试剂1白色粉末后,购买自微店的5号、6号样品未变色。其他样品全部变色,除2号样品变绿外,其他都为颜色很深的墨绿色。

将9份样品检测液继续加入红葡萄酒检测试剂

2后,除5号、6号样品外,其他样品颜色均有很大变化,又变回葡萄酒原来的红宝石色。

实验结果显示,5号、6号样品没有葡萄中应有的花青素成分,证明没用葡萄酿制。

网闻求证

纸巾测真伪

网传可以用纸巾和碱粉(小苏打)测试葡萄酒真伪。

网传:把葡萄酒滴在纸巾上,真的葡萄酒红色均匀晕染;勾兑葡萄酒只有中间有少量红色,周边都

是水印,这是真的吗?

实验:把9份样品分别滴在纸巾上,颜色都是均匀分布,包括5号、6号两个检测出的勾兑酒,也没出现网传的现象。

证明:纸巾测红酒真伪不靠谱。

小苏打测真伪

网友实验证明:真葡萄酒加碱会变成蓝黑或墨绿色,假酒不变色。

实验:9份样品分别加入小苏打,除5号、6号样品外,其余均变墨绿色。取其中一样品加入红葡萄酒检测试剂2,又变成红葡萄酒本来的颜色。

证明:相对有效。

检测员杨宇斯介绍,这个方法也有例外,比如造假商贩在掺假葡萄酒中加入了人工提取的花青素等,加碱后也会变色,好像真的葡萄酒一样,“但这样的制假成本太高,所以家庭用这种办法测试,还是可以的”。

葡萄酒没有葡萄 涉嫌消费欺诈

张玉萍说,本次检测中两款微店卖的葡萄酒未检出花青素,证明不是真正葡萄酿制,而是勾兑的,“国家标准要求葡萄酒要用葡萄或葡萄汁酿制,否则涉嫌消费欺诈”。

对于如何买葡萄酒,张玉萍说,先看标签印刷是否清晰,选择进口红酒更要注意标签。根据我国《食品安全法》及《进出口食品标签管理办法》相关规定,进口红酒必须有中文标签。标签内容中文要和外文完全相同,必须包括名称、原产国家或地区、生产日期、保质期、贮藏指

南,以及制造、包装、分装或经销单位名称和地址,在中国国内的总经销商的名称和地址等信息。

“进口红酒如果没有中文标签不建议购买,有可能不是合法渠道进口,没有检验检疫手续,质量得不到保证。”张玉萍说。

张玉萍提醒,大家应根据自己的口味选择红酒,“正宗红酒颜色均匀,味道富有层次感。如果红酒很酸,或者只有苦味,有可能是劣质红酒;如果过甜或酒精味过冲,有可能是勾兑酒”。

据《法制晚报》

资产处置预告

我社拟处置如下资产:

1、环城西路南段234号、238号商业用房,建筑面积约15822.95㎡;2、环城西路南段256号办公用房,建筑面积约3194.91㎡;3、蓝天路308号、326号、338号,丽园北路325号房产,建筑面积约23596.81㎡(其中-1楼汽车库,建筑面积约:2689.89㎡,1-2楼为商业用房;3-7楼为办公用房);4、联丰路22-28号商业用房,建筑面积约509.6㎡;5、周江岸路27-45号(单)前丰街111弄3-5号107#109#商业用房,建筑面积约774.6㎡。

意向客户请来电咨询。

联系方式:87113034章先生; 87113583徐先生。

宁波市海曙区前丰股份经济合作社
2017年1月14日

富氢眼宝发放给需要护理眼睛的老人

眼部健康是老年人普遍面临的问题,各种眼部问题困扰着老年人的生活,为了表达对老年人眼睛的关爱,宁波宝迪公司引进“光动力富氢多功能眼宝”,发放给每一位需要爱护眼睛的老人,活动内容如下:

- 一、救助内容:70周岁以上,关注自己各种眼部问题的人群都可以享受以下政策:
 - 1.免费发放智能托玛琳老花镜一副。
 - 2.经审核后可以免费发放“光动力富氢多功能眼宝”一副。
 - 3.审核后可以为老人专用拐杖雨伞一把!(既可以当拐杖,又可以当雨伞)
 - 4.普及老年眼病预防及保护眼睛知识!
 - 5.参会符合条件者免费发放五行磁能保健帽!

二、救助热线:13566345881 0574-27612833

特别提示:名额仅限200名,未预约和已经参加过本活动的不予接待!

国内专利ZL 2011 2 0322798.3;ZL 2012 2 0187037.6;ZL 2012 2 0249881.7;ZL 2012 2 0250638.7;ZL 2012 3 0211738.4;ZL 2012 3 0211738.4;国际专利新型第M448271号