



## 科学松鼠会

科学松鼠会是一个致力于在大众文化层面传播科学的非营利性机构，成立于2008年4月。科学松鼠会汇聚了当代最优秀的华语青年科学传播者，旨在“剥开科学的坚果，帮助人们领略科学之美妙”。

愿景：让科学流行起来

价值观：严谨有容，独立客观

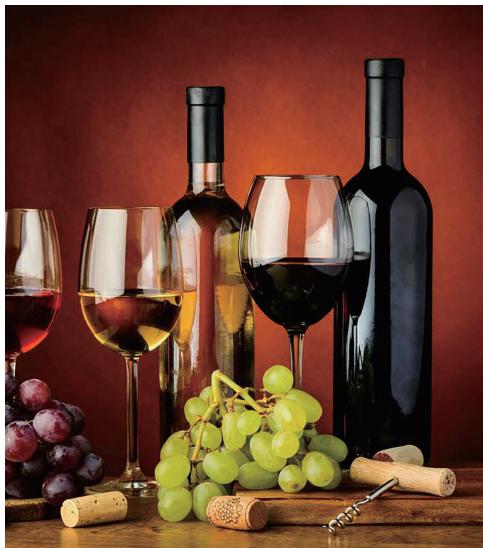
## 红酒的保质期是多久？

● 文 | 云无心

**所谓的“保质期”是厂家给消费者的一个承诺，表示在此期限内，食物的品质不会发生“不可接受的变化”。注意是“不可接受的变化”，而不是“变化”。**

通常最不可接受的变化是微生物生长从而导致食物“不可食用”，其他常见的变化还有风味口感的变化让食物变得“难吃”。

国家标准要求预包装食品标注保质期，但具体食品的保质期长短由厂家自己决定。换句话说，笼统地说“某某食品的保质期有多长”是没有意义的。国家标准对保质期的要求是，在厂家设定的“保质期”内，食品的每一个指标都满足国家标准的要求。



葡萄酒是一种特殊的食品。在国家质检总局发布的《食品标识管理规定》中，列出了四类食品“免除标注保质期”，其中一类是“酒精含量10%及以上的饮料酒”。一般而言，葡萄酒的酒精含量都满足这个要求。所以，从监管角度，葡萄酒的保质期可以是“无限长”。这个“无限长”的含义是：在包装完好的前提下，葡萄酒永远不会变得“不可食用”。

葡萄酒中含有丰富的多酚化合物。多酚化合物会被空气中的氧慢慢氧化，氧化产物颜色会更深。此外，这些氧化产物还会发生聚合，而聚合物的溶解度比较低，会有一部分析出称为沉淀。所以，经过长时间保存的葡萄酒，往往会颜色变深，同时出现浑浊现象。

这些变化可能会影响葡萄酒的风味和口感——这种变化，可能是“更好”，也可能是“更差”。但它们不影响安全性，所以也就不在国家标准的管理范围内。是否认为这样的变化在“可接受”的范围内，就是厂家是否标注保质期的决定因素。

简而言之，如果不开封，那么葡萄酒放多久都能喝，当然是否好喝是另一回事；如果开封了，能够很好地封盖从而使得酒精不挥发散失，那么也可以继续保存，但如果密封不好，酒精慢慢挥发散失使得含量低到10%以下，那么就可能有染菌风险了。