



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102730272 A

(43) 申请公布日 2012. 10. 17

(21) 申请号 201110086101. 1

(22) 申请日 2011. 04. 01

(71) 申请人 佛山市顺德昀陶设计有限公司

地址 528000 广东省佛山市顺德区北滘镇三
洪奇居委会三乐路北 1 号顺德工业设
计园 H 栋四楼

(72) 发明人 马庆坚

(74) 专利代理机构 北京邦信阳专利商标代理有
限公司 11012

代理人 王茅

(51) Int. Cl.

B65D 8/04 (2006. 01)

B65D 53/02 (2006. 01)

B65D 85/72 (2006. 01)

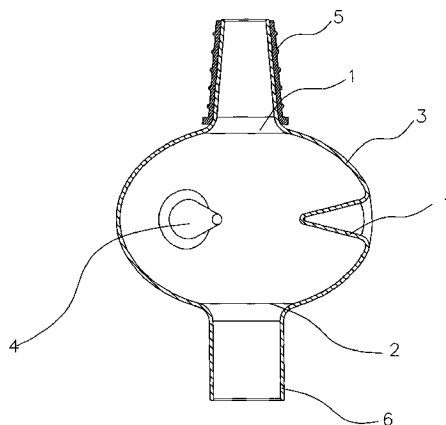
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 4 页

(54) 发明名称

一种葡萄酒氧化器

(57) 摘要

本发明公开了涉及一种应用于酒瓶领域的设备,特别涉及一种采用工程流体力学原理,让醒酒过程变得便利与快速的葡萄酒氧化器,其特征在于该氧化器包括设有上通孔和下通孔的球形壳体、在球形壳体内壁上设有向内突起的二次曲线形突起、在球形壳体上的上通孔处设有的锥度进酒口,及在球形壳体下的下通孔处设有的圆柱形出酒口。本发明提供一种让醒酒过程变得便利与快速,且可根据饮酒者的口味不同、葡萄酒的生产年份和不同产地、饮酒时的温度,变换醒酒器的倾倒方向得到不同的氧化程度,醒出适合自己的葡萄酒的葡萄酒氧化器。



1. 一种葡萄酒氧化器,其特征在于该氧化器包括设有上通孔和下通孔的球形壳体、在球形壳体内壁上设有向内突起的二次曲线形突起、在球形壳体上的上通孔处设有的锥度进酒口,及在球形壳体下的下通孔处设有的圆柱形出酒口。

2. 根据权利要求 1 所述的葡萄酒氧化器,其特征在于所述的锥度进酒口外套有与葡萄酒瓶口径相应的密封圈。

3. 根据权利要求 1 所述的葡萄酒氧化器,其特征在于所述的二次曲线形突起为锥形的二次曲线形突起;所述的二次曲线形突起为三个。

4. 根据权利要求 1 所述的葡萄酒氧化器,其特征在于所述的圆柱形出酒口下方还设有放置座。

一种葡萄酒氧化器

技术领域

[0001] 本发明涉及一种应用于酒瓶领域的设备,特别涉及一种采用工程流体力学原理,让醒酒过程变得便利与快速的葡萄酒氧化器。

背景技术

[0002] 随着生活水平的提高,葡萄酒越来越受人们的喜爱,但是葡萄酒是需要呼吸的。譬如,葡萄酒在开瓶之后,经过空气的接触才会绽放出原本应有的芳香和味道,这个过程称为醒酒。品尝葡萄酒时,传统的方法是将新开启的葡萄酒倒入大肚蒸馏瓶中,并且需要大约 30 分钟不停晃动和停放,目的是让葡萄酒与空气中氧气充分接触,即在葡萄酒中的丹宁酸氧化,最终达到去除酸涩及长期停放产生的其他杂味,使酒中原有郁香散发出来,这样才适用饮用。对于传统的醒酒操作方法存在耗时长、操作复杂、醒酒效果不佳的缺陷,还有醒酒瓶的体积大,使用上很笨重。

发明内容

[0003] 为了解决上述问题,本发明的目的在于提供一种让醒酒过程变得便利与快速,且可根据饮酒者的口味不同、葡萄酒的生产年份和不同产地、饮酒时的温度,变换醒酒器的倾倒方向得到不同的氧化程度,醒出适合自己的葡萄酒的葡萄酒氧化器。

[0004] 为实现上述目的,本发明所采用的技术方案是:一种葡萄酒氧化器,其特征在于该氧化器包括设有上通孔和下通孔的球形壳体、在球形壳体内壁上设有向内突起的二次曲线形突起、在球形壳体上的上通孔处设有的锥度进酒口,及在球形壳体下的下通孔处设有的圆柱形出酒口。

[0005] 更优的,所述的锥度进酒口外套有与葡萄酒瓶口径相应的密封圈。

[0006] 更优的,所述的二次曲线形突起为锥形的二次曲线形突起;所述的二次曲线形突起为三个或三个以上。

[0007] 更优的,所述的圆柱形出酒口下方还设有放置座。

[0008] 采用上述技术方案后,为了克服醒酒操作耗时长、操作复杂的缺陷,采用工程流体力学原理设计出的氧化器,即二次曲线形突起为锥形的二次曲线形突起,能让葡萄酒由酒瓶倒出的一瞬间混合适当的空气,使葡萄酒马上获得呼吸,大大缩短等待的时间,快速使葡萄酒氧化,把沉睡中的葡萄酒换醒来,改善口感,发挥葡萄酒的果香,并且还可以根据饮酒者的口味不同、葡萄酒的生产年份和不同产地特点、饮酒时的温度,通过醒酒器不同的倾倒方向让葡萄酒以不同的流程和不同的流速得到不同的氧化程度,氧化出不同的香味不同的口感,醒出适合自己的葡萄酒;又由于在球形壳体上的上通孔处设有的锥度进酒口,而且锥度进酒口外套有与葡萄酒瓶口径相应的密封圈,使用时,锥度进酒口小口设计使在倒酒的过程中瓶内瓶外压力差大,酒与空气的相对速度大,提高了氧化度。

附图说明

- [0009] 图 1 是本发明的整体结构示意图；
[0010] 图 2 是本发明的立体结构示意图；
[0011] 图 3 是本发明中轻度氧化方式的结构示意图；
[0012] 图 4 是本发明中中度氧化方式的结构示意图；
[0013] 图 5 是本发明中强度氧化方式的结构示意图；
[0014] 图 6 是本发明放置于放置座上的结构示意图。

具体实施方式

[0015] 下面结合附图对本发明作进一步详细的说明。

[0016] 如图 1 至图 6 所示，一种葡萄酒氧化器，该氧化器包括设有上通孔 1 和下通孔 2 的球形壳体 3、在球形壳体 3 内壁上设有向内突起的二次曲线形突起 4、在球形壳体 3 上的上通孔 1 处设有的锥度进酒口 5，及在球形壳体 3 下的下通孔 2 处设有的圆柱形出酒口 6。所述的锥度进酒口 5 外套有与葡萄酒瓶口径相应的密封圈，所述的二次曲线形突起 4 为锥形的二次曲线形突起 4；所述的二次曲线形突起 4 为三个或三个以上，所述的圆柱形出酒口 6 下方还设有放置座 7。

[0017] 为了克服醒酒操作耗时长、操作复杂的缺陷，采用工程流体力学原理设计出的氧化器，即二次曲线形突起 4 为锥形的二次曲线形突起 4，能让葡萄酒由酒瓶倒出的一瞬间混合适当的空气，使葡萄酒马上获得呼吸，大大缩短等待的时间，快速使葡萄酒氧化，把沉睡中的葡萄酒换醒来，改善口感，发挥葡萄酒的果香，并且还可以根据饮酒者的口味不同、葡萄酒的生产年份和不同产地特点、饮酒时的温度，通过醒酒器不同的倾倒方向让葡萄酒以不同的流程和不同的流速得到不同的氧化程度，氧化出不同的香味不同的口感，醒出适合自己的葡萄酒；又由于在球形壳体 3 上的上通孔 1 处设有的锥度进酒口 5，而且锥度进酒口 5 外套有与葡萄酒瓶口径相应的密封圈，使用时，锥度进酒口 5 小口设计使在倒酒的过程中瓶内瓶外压力差大，酒与空气的相对速度大，提高了氧化度。

[0018] 实施例一，本发明（醒酒器）采用在球形壳体 3 内壁上设有 3 个或三个以上向内突起的二次曲线形突起 4 的设计，结构设计独特，并且不同的倾斜角度倒酒可使得葡萄酒在球形壳体 3 内能得到不同的流速和不同的流程。

[0019] 实施例二，葡萄酒的口味越浓需要的氧化程度越高，生产年份越久的需氧化的程度也越高，各个产地的葡萄酒需氧化的程度也不同，饮酒时的环境温度越高葡萄酒氧化程度越低，根据以上不同饮酒者需求，将球形壳体 3 倾斜不同角度：(1) 轻度氧化，如图 3 所示葡萄酒的流速变化小流程短，葡萄酒的氧化就较轻；(2) 中度氧化，如图 3 葡萄酒的流速变化较大流程较长，葡萄酒的氧化就较高；(3) 高度氧化，如图 3 葡萄酒沿着锥度进酒口 5 延着三个二次曲线形的内凹凸点到酒杯，锥度进酒口 5 小口且倒酒过程中酒很容易堵住小瓶口 使瓶内瓶外压力差大，压力差很大时空气就会发出“嘟嘟”声进入瓶内，使得酒与空气的相对流速大，氧化程度高。

[0020] 以上所述的仅是本发明葡萄酒氧化器的优选实施方式，应当指出，对于本领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明创造构思的前提下，还可以做出若干变形和改进，这些都属于本发明的保护范围。

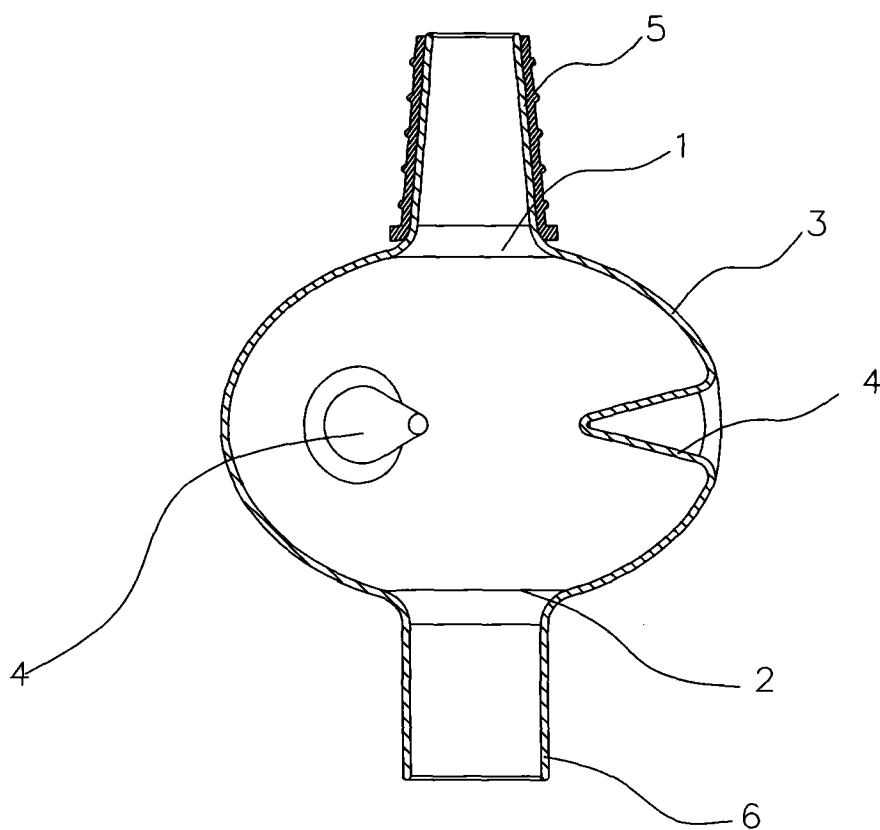


图 1

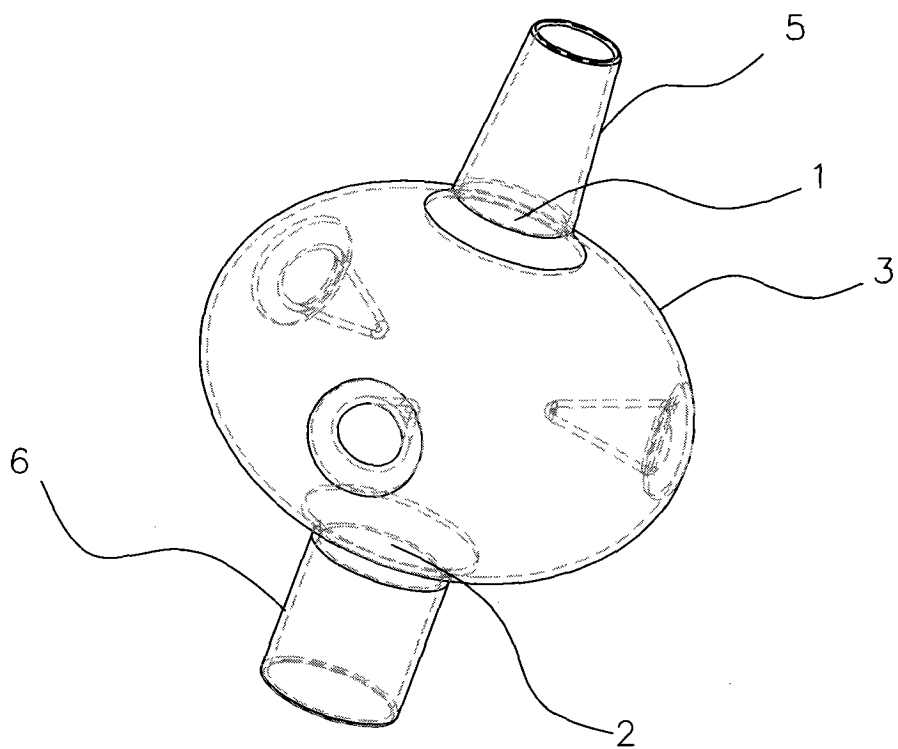


图 2

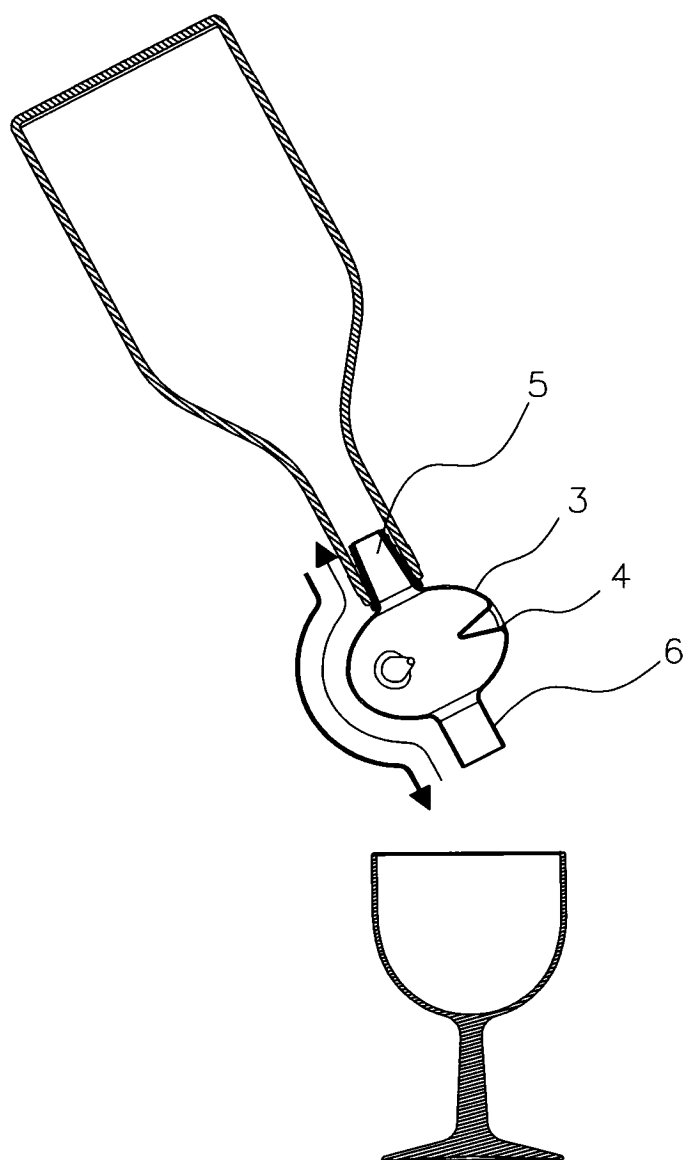


图 3

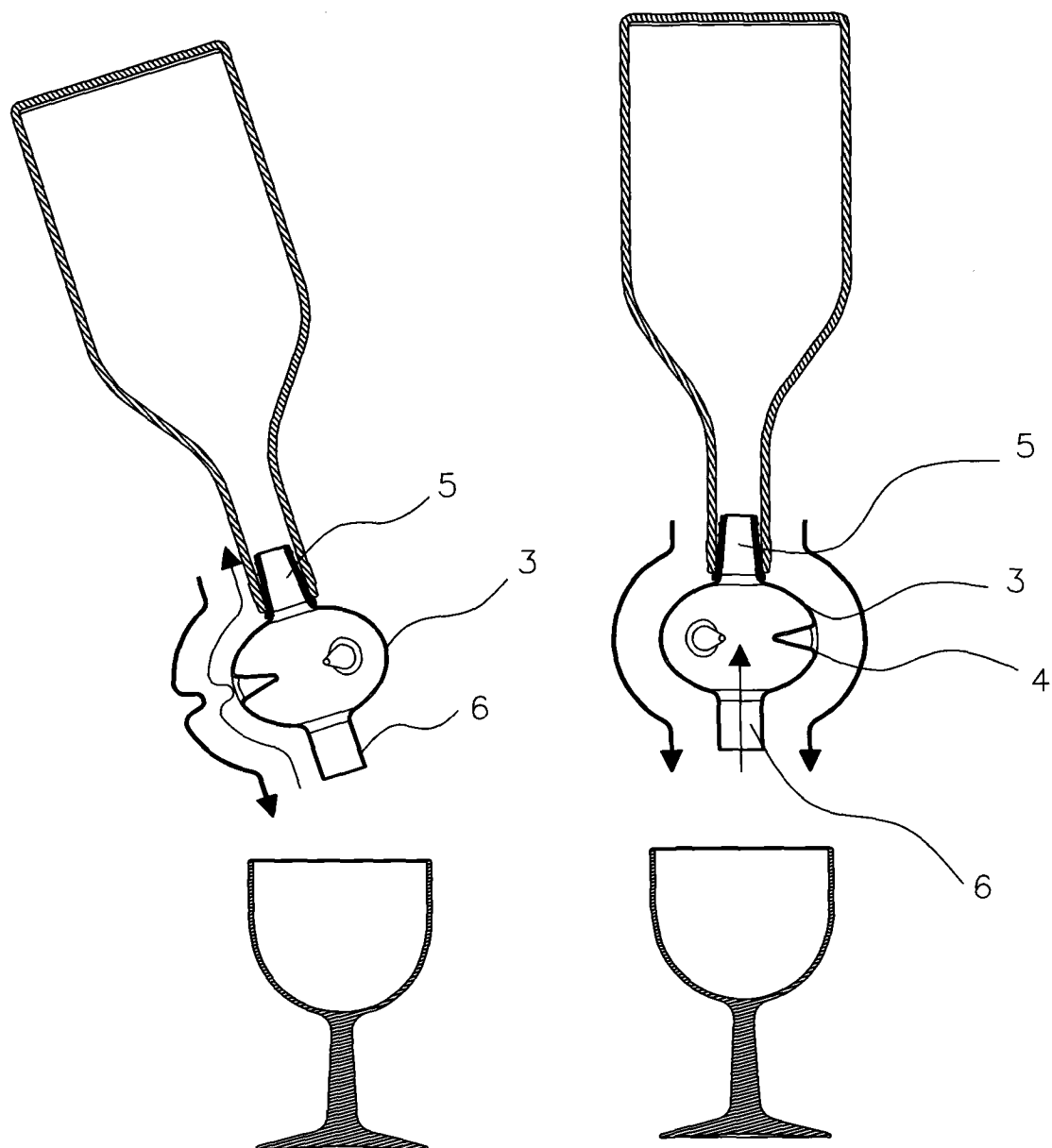


图 4

图 5

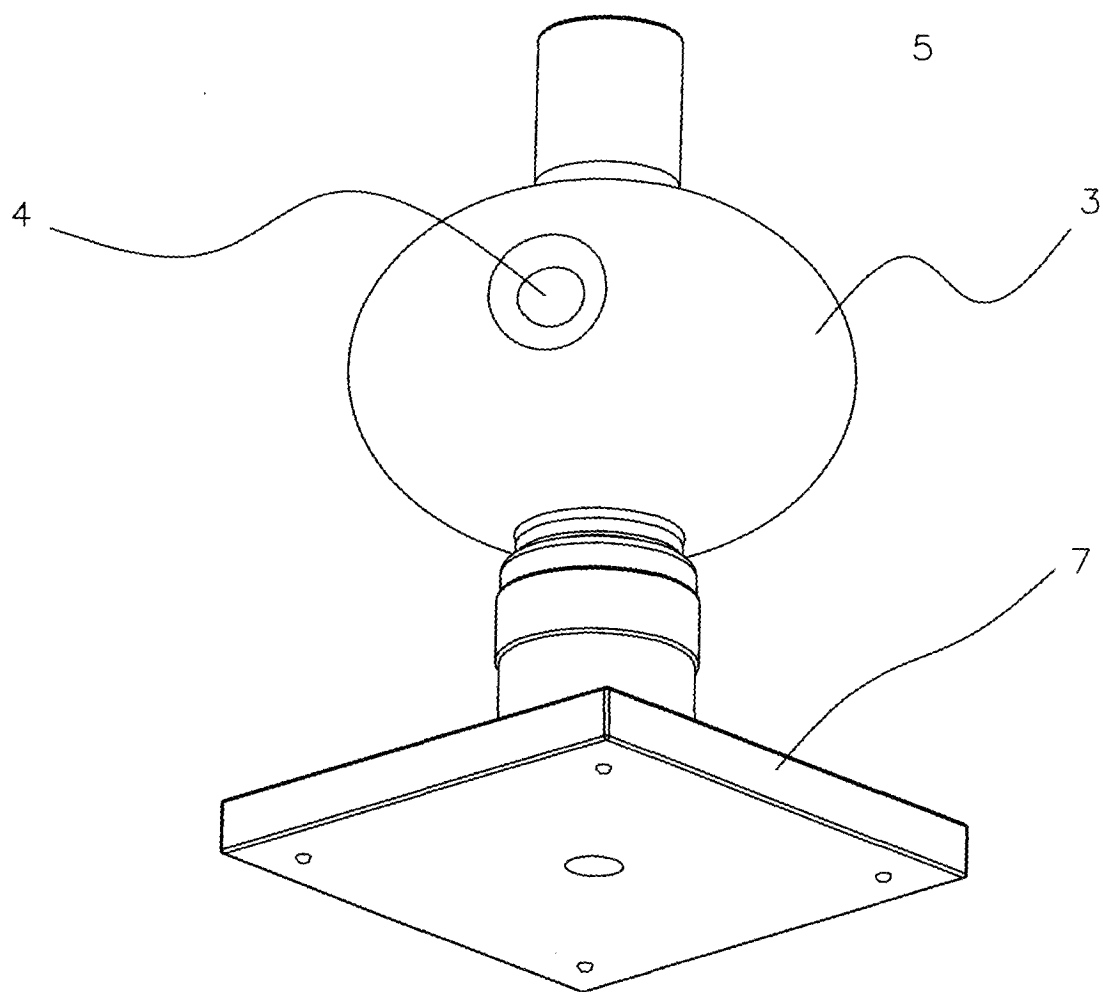


图 6