

# 2014-2020年中国干葡萄酒 行业监测与投资机遇研究报告

## 报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司

[www.cction.com](http://www.cction.com)

## 一、报告报价

《2014-2020年中国干葡萄酒行业监测与投资机遇研究报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.cction.com/report/201403/102900.html>

报告价格：纸介版8000元 电子版8000元 纸介+电子8500元

北京迪索共研咨询有限公司

订购电话: 400-700-9228(免长话费) 010-69365838

海外报告销售: 010-69365838

Email: kefu@gonyn.com

联系人：李经理

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

## 二、说明、目录、图表目录

干葡萄酒：亦称干酒，原料（葡萄汁）中糖分完全转化成酒精，残糖量在0.4%以下，口评时已感觉不到甜味，只有酸味和清怡爽口的感觉，而且酸度较大。干酒是世界市场主要消费的葡萄酒品种，也是我国旅游和外贸中需要量较大的种类。干酒由于糖分极少，所以葡萄酒品种风味体现最为充分，通过对干酒的品评是鉴定葡萄酿造品种优劣的主要依据。另外干酒由于糖分低，从而不会引起酵母的再发酵，也不易引起细菌生长。

干葡萄酒储存需要温度恒定和一致性。温度是储藏干葡萄酒的重要因素之一，同样重要的是保持温度的稳定性。酒的成份会随温度的高低变化而受影响，软木塞也会随温度的变化而热胀冷缩，特别是年久的弹性较差的软木塞。绝大多数酒柜配备有提升内部温度的加热器或PTC，以至无论环境温度如何变化，都可保持温度稳定。柜内空气也由内置风扇的作用而确保酒柜内不同位置温度分布的均匀和一致性。

湿度。相对湿度在65%为长久储藏之最佳环境。但是，相对湿度能保持在55%和80%之间也算很好。如湿度偏低，空气就通过变干的软木塞进入酒瓶而氧化干葡萄酒，酒水也会渗入软木塞；如湿度偏高会产生异味，同时损坏标签。

平直摆放。干葡萄酒瓶应始终平直摆放储藏，以便酒与软木塞的接触。这样可以保持软木塞的湿度，以及酒瓶良好的密封作用，避免空气进入导致干葡萄酒氧化、熟化。干葡萄酒瓶竖直摆放储藏时，酒和软木塞之间易存在空隙。因此干葡萄酒平直摆放最佳，摆放时酒的水平度至少需达到瓶颈部位。

振动。频繁振动会干扰干葡萄酒沉淀物的稳定。沉淀物随着干葡萄酒的储存时间而自然产生，但可能因受振动而重新变回到液态，受到抑制。另外振动也能破坏酒的结构成份。酒柜箱体内的高科技静音避震压缩机制冷系统，配上防震橡胶垫圈，温度控制更精确同时不产生凝露，精心呵护典藏名酒。

紫外线。紫外线破坏有机化合物可使干葡萄酒早熟或老化，尤其丹宁酸，它主要影响着干葡萄酒的芳香，味道以及结构，以致品尝或闻起来犹如大蒜或湿羊毛的味道；因此干葡萄酒最好储藏在没有光线的地方，尤其是对名贵的酒，注意避免阳光，特别是照明灯光，因为这两种光在400nm之下含有特殊的有害光波。然而，我们的白色LED灯不仅是照明设备，因不含紫外线光波成为众多藏酒爱好者的最佳选择，它的另一个好处还在于不传导热量影响酒的温度。

空气流通。在潮湿的环境中，空气的流通主要是防止细菌成长。浸湿的软木塞易产生有害气味，强烈的气味穿透软木塞改变干葡萄酒原有的品质。箱内的风扇吸收新鲜空气，均匀疏通。

本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行研究分析。本报告是全面了解行业以及对本行业进行投资不可或缺的重要工具。PS：本报告将保持时实更新，为企业提供最最新资讯，使企业能及时把握局势的发展，及时调整应对策略。

## 【 目录 】

### 第一章干葡萄酒行业概述

#### 第一节干葡萄酒行业定义

#### 第二节干葡萄酒行业发展历程

#### 第三节干葡萄酒分类情况

#### 第四节干葡萄酒行业链分析

### 第二章中国干葡萄酒行业发展环境分析

#### 第一节中国经济环境分析

##### 一、宏观经济

##### 二、工业形势

##### 三、固定资产投资

#### 第二节干葡萄酒行业相关政策

##### 一、国家“十二五”行业政策

##### 二、其他相关政策

#### 第三节中国干葡萄酒行业发展社会环境分析

##### 一、人口环境分析

##### 二、教育环境分析

### 第三章中国干葡萄酒行业供需现状分析

#### 第一节干葡萄酒行业总体规模

#### 第二节干葡萄酒产能概况

##### 一、2011-2012年产能分析

##### 二、2014-2020年产能预测

#### 第三节干葡萄酒产量概况

##### 一、2011-2012年产量分析

## 二、2014-2020年产量预测

### 第四节干葡萄酒市场需求概况

#### 一、2011-2012年市场需求量分析

#### 二、2014-2020年市场需求量预测

### 第五节进出口分析

## 第四章中国干葡萄酒行业总体发展状况

### 第一节中国干葡萄酒行业规模情况分析

#### 一、行业单位规模情况分析

#### 二、行业人员规模状况分析

#### 三、行业资产规模状况分析

#### 四、行业市场规模状况分析

### 第二节中国干葡萄酒行业财务能力分析

### 第三节行业竞争结构分析

#### 一、现有企业间竞争

#### 二、潜在进入者分析

#### 三、替代品威胁分析

### 第四节国际竞争力比较

### 第五节企业竞争策略分析

## 第五章 2011-2012年我国干葡萄酒行业重点区域分析

### 第一节华北

### 第二节华南

### 第三节华东

### 第四节华西

## 第六章干葡萄酒行业市场分析

### 第一节重点产品

#### 一、市场占有率

#### 二、市场应用及特点

#### 三、供应商分析

### 第二节技术分析

一、技术现状

二、创新技术研发及方向

第三节产品细分

第四节市场价格分析

第七章干葡萄酒国内重点生产厂家分析

第一节A公司

一、企业基本概况

二、企业经营与财务状况分析

三、企业竞争优势分析

四、企业未来发展战略与规划

第二节B公司

一、企业基本概况

二、企业经营与财务状况分析

三、企业竞争优势分析

四、企业未来发展战略与规划

第三节C公司

一、企业基本概况

二、企业经营与财务状况分析

三、企业竞争优势分析

四、企业未来发展战略与规划

第四节D公司

一、企业基本概况

二、企业经营与财务状况分析

三、企业竞争优势分析

四、企业未来发展战略与规划

第五节E公司

一、企业基本概况

二、企业经营与财务状况分析

三、企业竞争优势分析

四、企业未来发展战略与规划

## 第八章 2014-2020年干葡萄酒行业发展趋势及投资风险分析

### 第一节 当前干葡萄酒市场存在的问题

### 第二节 干葡萄酒未来发展预测分析

- 一、2014-2020年中国干葡萄酒行业发展规模
- 二、2014-2020年中国干葡萄酒行业技术趋势预测
- 三、总体行业“十二五”整体规划及预测

### 第三节 2014-2020年中国干葡萄酒行业投资风险分析

详细请访问：<http://www.cction.com/report/201403/102900.html>