

# 洛阳·城事

## 网传“饮用自酿葡萄酒会致人甲醇中毒”，专家表示，这种可能真的存在

# 自酿葡萄酒之前 四个问题要注意



□见习记者 王冰

对于喜欢自酿葡萄酒的原因，不少市民认为这样既经济实惠，又安全放心。然而近日，一条“自酿葡萄酒会产生甲醇致人中毒”的微博在网上热传，这条消息让一些喜欢“DIY”（自制）葡萄酒的人不免有些担心。

自酿葡萄酒真的会产生甲醇吗？专家表示，如果酿造方法不正确，自酿的葡萄酒在发酵过程中会产生过量的甲醇，饮用后会对人体产生危害。因此，市民在自酿葡萄酒前一定要慎重。

### 网传 饮用自酿葡萄酒致甲醇中毒

最近，一条微博称，一名湖南人喝了自酿的葡萄酒后，突然感觉心跳加快、胸闷、视力模糊，后被送至医院。经医生诊治，此人因葡萄酒中甲醇超标而中毒。

看到这条微博后，不少网友惊呼：“刚刚酿了一大瓶葡萄酒，还不敢喝了？”也有网友说：“家里每年都酿造葡萄酒，喝了以后也没什么反应。”

昨日，洛阳晚报记者随机采访了10名市民。有两人表示，家中经常酿造葡萄酒，但他们不知道自酿的葡萄酒会产生甲醇，只表示每次喝的量不多，没有不适的感觉。

### 疑问 自酿葡萄酒是否产生甲醇

带着不少市民和网友的疑问，洛阳晚报记者联系了河南牧业经济学院生物系的酿酒专业教师杨向科。他表示，酿造葡萄酒是一个复杂的工艺，如果对配料、环境、温度控制不好，酿出的葡萄酒就容易产生过多的甲醇、高级醇等危害人体健康的物质，还容易导致微生物超标。

甲醇是工业酒精的主要成分，摄入过量会致人失明甚至死亡。高级醇虽然没有这么大危害，但这种物质在体内代谢很慢，人喝了带有高级醇的葡萄酒后容易上头。因此，酿造葡萄酒的方法很重要。

### 提醒 这些人群不宜饮用自酿葡萄酒

洛阳晚报记者从河南科技大学第二附属医院急诊科了解到，该科室没有接诊过因饮用自酿葡萄酒而产生不适的人。该院营养科副主任任静提醒市民，饮用自酿葡萄酒要慎重，尤其是一些特殊人群。

“自酿葡萄酒因加入了白糖，酒的含糖量比较高。因此，糖尿病患者、儿童、孕妇等人群最好不要饮用自酿葡萄酒。”任静说。

## 自酿葡萄酒前 4个问题要注意

### 问题1:选材

杨向科说，许多人会选择大而新鲜的葡萄用来酿酒。其实，这种葡萄并不适合酿造葡萄酒。葡萄分两种，一种是鲜食葡萄，个大、皮薄、肉多、籽少，吃起来口感好，这种葡萄更适合食用；一种是酿酒葡萄，往往个小、皮厚、汁多、籽多，是酿酒的好原料。

### 问题2:清洗

杨向科表示，新鲜的葡萄外皮上有一层白膜，不少人认为白膜不干净，所以就白膜清洗掉。其实，白膜是葡萄表皮天然的酵母菌和蜡质，是酿造葡萄酒不可或缺的微生物，把白膜洗掉后，葡萄的发酵就难以启动。

### 问题3:加白糖

网上的不少酿造葡萄酒方法显示，在酿造葡萄酒时，每10斤葡萄要加2斤到3斤白糖，其实这是错误的。杨向科说，加白糖可以帮助葡萄发酵，但要按葡萄的含糖量来计算应该加多少白糖，白糖加得多了，过多的糖分在葡萄发酵过程中会转化为甲醇和高级醇，或留在酒里。

在一般情况下，葡萄酒自然发酵最高能产生16°的酒精，许多人自酿的葡萄酒度数高，就是因为加白糖过量所致。目前，国内常见的葡萄酒的度数一般在10°至12°，如果按酿造11°的葡萄酒来计算，除去葡萄的自然含糖量（现在市面上卖的鲜葡萄一般含糖量为10%左右）才是应该加的白糖量。因此，10斤葡萄加1斤白糖就可以了。

### 问题4:捣碎

许多人会把葡萄捣碎后放入容器中，认为这样发酵得更好，其实这是不对的。杨向科说，葡萄的皮和籽中含有劣质单宁，许多人自酿的葡萄酒喝起来会有些苦涩的味道，就是因为葡萄被捣碎后，劣质单宁进入葡萄酒中所致。酿造葡萄酒时，只要让葡萄皮刚刚裂开口就可以了，这样酿出的葡萄酒口感最好。



广纳言论、开放包容的大型网络互动交流平台  
注册人数超过55万

# 洛阳社区 洛阳人的网上家园

时事

文学

摄影

教育

户外

娱乐



BBS.LYD.COM.CN