

HKE 氫動能醇酒熟陳加速棒



氫動能醇酒熟陳加速棒的主體由醫療級 316L 不銹鋼製成 (含不銹鋼有牙瓶蓋)。不銹鋼棒內充滿高階氫動能能量流體，受太陽的遠紅外放射率和地球自轉磁場引力影響下的能量流體會產生物理共振。在這種共振的作用下，同類物將迅速從乙醇移出，在短短的 1 到 3 分鐘內將威士忌(白酒)等新烈酒變成昂貴的熟陳酒，氫動能醇酒熟陳加速棒是新酒變熟陳酒的最佳解決方案。從而使威士忌、白酒或葡萄酒更芳香，更順滑更熟陳。最重要的事，在醇酒熟陳加速過程中不需要插電、不加熱、不冷凝、不氣化、不添加任何添加物，完全以物理共振原理讓酒達到醇化熟陳效能。

其優點

- 能夠有效辨識化學合成偽劣酒。
- 氫動能醇酒熟陳加速棒能讓新酒快速熟陳，減少新酒中的苦澀辛辣味，易於入喉、酯醇柔綿。
- 增強新酒的酯化作用，降低新酒中甲醇含量。
- 透過氫動能醇酒熟陳加速棒器共振過的新酒因其等壓低、滲透力強，所以代謝會比較快，不易產生宿醉；即使宿醉身體不適的時間也會縮短。



使用方式

將 HKE 氫動能醇酒熟陳加速棒伸入瓶身內與酒接觸後攪拌數秒後鎖緊瓶蓋靜置即可。

熟陳 / 醇化

威士忌酒: 對於熟陳威士忌，將醇酒熟陳加速棒放置在酒瓶內約 1 到 3 分鐘。在氫動能物理共振的作用使威士忌中的大分子裂解，柔化酒的線條，釋放香氣，圓潤口感。並在口感上產生更多風味。也可以根據個人喜好延長醇酒熟陳加速棒在瓶中的時間。



糧食酒: 氫動能醇酒熟陳棒特別適合酒精濃度高的糧食酒如高粱酒，如果僅需醒酒，只需要 10 ~ 20 秒即可飲用。 如果要加速熟陳純正新酒，醇酒熟陳加速棒在酒中的共振時間 1 分至 3 分鐘即可醇熟，如需酒更醇味道更香，可加長共振時間 3 ~ 10 分鐘最佳。 然而遇到偽劣酒時或是添加非自然添加物如香料，該酒會變得辛辣且苦澀甚至會有化學味極難入口。



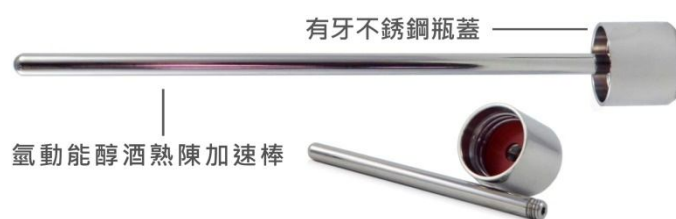
醒酒

紅酒: 在氫動能物理共振作用下會加速葡萄酒中香氣綻放，也讓單寧軟化，建議約 20~30 秒即可，再依照個人喜好延長醒酒棒在酒瓶時間享受葡萄酒的最大樂趣，從一開始可能是草本味，隨著時間拉長後是果香味，再來是巧克力味等。氫動能醒酒棒最適合高丹寧的葡萄酒。

* 氫動能醒酒醇化熟陳加速棒不適合用在氣泡酒如香檳或啤酒等

HKE 氫動能醇酒熟陳加速棒技術

HKE 氫動能醇酒熟陳加速棒之主體和有牙瓶蓋皆由不銹鋼 316L 醫療級製成。經過多次實驗發現不銹鋼或純鈦因其金屬密度高、材質硬度夠且穩定，所產生之共振效果最強最好。不銹鋼棒內部充滿了氫動能能量流體。能量流體液受太陽的遠紅外放射率和地球自轉磁場引力影響，能量液會產生超高頻率物理共振，在這種共振的作用下，將酒液中的大分子裂解，柔化酒的線條，釋放香氣，圓潤口感。



產品規格

材質	純不銹鋼 316L，醫療用等級
醇酒熟陳加速棒長度; 直徑(外徑)	兩種不同長度分別 11.5 公分 / 23.5 公分; 0.795 公分
總重量 (含有牙不銹鋼瓶蓋)	123 公克 (短熟陳加速棒) / 173 公克 (長熟陳加速棒)
總高度 (含有牙不銹鋼瓶蓋)	12 公分(短熟陳加速棒) / 24 公分(長熟陳加速棒)
氫動能物理共振有效期	10 年以上
SGS 無放射性汙染測試	符合非放射性污染國際標準 (報告號碼 KK-20-05866)
清潔方式	建議使用後以潔淨水清洗再用潔淨乾布擦拭即可

