

氫動能醇酒熟陳加速器



氫動能醇酒熟陳加速裝置表面經過電拋光處理，整體由醫用級 316L 不銹鋼製成。杯斗主體下方有 6 根固定式能量棒及 1 根活動式氫動能醇酒熟陳加速棒，每根能量棒都充滿氫動能能量流體。氫動能能量流體受太陽的遠紅外線放射率和地球旋轉磁場引力影響而產生物理共振，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



酒運用氫動能醇酒熟陳生成器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。
- 快速減少新酒中的苦澀辛辣味。
- 增強新酒的酯化作用，降低新酒中甲醇含量。
- 透過氫動能醇酒熟成加速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。
- 經氫動能醇酒熟陳加速器生成共振後的酒體回裝瓶內後仍能持續熟陳。



使用方式

- 1、只需將適量的純正新酒倒入氫動能醇酒熟陳加速器。
- 2、再將烈酒加速熟陳棒放在杯斗中，避免烈酒蒸發。
 - * 您可以在設備中放入橡木片，以增加烈酒熟陳時的獨特風味。



HKE 氫動能物理共振技術研發團隊
Long-acting Hexagonal Water
<https://www.hkotech.com.tw>

熟陳方式

威士忌

對於熟陳威士忌，您需要在設備中倒入適量的年輕威士忌約 1 到 3 分鐘，您甚至可以根據個人喜好延長威士忌時間或在設備中添加橡木片。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。



白酒/ 糧食酒

氫動能醇酒熟陳加速器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 5 ~ 10 秒即可飲用。如果要熟陳純正新酒，酒在醇酒熟陳加速器中的共振時間 1 至 3 分鐘即可醇熟，如需酒更醇味道更香，可適度加長共振時間。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。



醒酒方式

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紅酒在醇酒熟陳加速器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。氫動能醇酒熟陳加速器最適合高丹寧的葡萄酒。

* 氫動能醇酒熟陳加速器不適合用在氣泡酒如香檳或啤酒等

產品規格

材質	純不鏽鋼 316L，醫療用等
總高度 (腳架至漏斗容器)	205mm
直徑(外徑) /重量	80mm/ 1.85Kg (N.W.)
容量	300ml
氫動能物理共振有效期	10 年
SGS 無放射性汙染測試	符合非放射性汙染國際標準 (測試報告號碼 Rep # KK-19-11252)
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

