

HKE 氢动能烈酒熟陈加速器



熟陈过程对于不同类型的酒都至关重要，因为它赋予了们我们期望的颜色和风味。熟陈的目的是从原酒精中去除刺激性的味道，同时增加通常由橡木制成的桶装木材所具有的独特风味特征。酿造烈酒的正常过程要求蒸馏器将新酿造的烈酒熟陈（例如威士忌酒），装瓶前通常需要在橡木桶中陈酿至少 3 年。但是，冗长的熟陈周期可能会导致时间和金钱的损失。因此，越来越多的酿酒厂正在投资用于加速烈酒熟陈过程的新技术，以便可以更快地将烈酒投放到市场降低风险及资金压力。如今， γ 射线辐照、超音波、交流电场和微氧化技术（降低单宁酸）是酿酒业加速熟陈的新技术，但这些熟陈加速技术需要足够专业知识和额外的能源。

可在数天内提高新酿酒质量和加速酒熟陈过程的新技术

事实证明，使用 HKE 氢动能烈酒熟陈加速器可以加速新酿烈酒的熟陈过程，并在数天内加速某些酯化的形成，从而赋予烈酒独特的风味。HKE 氢动能烈酒熟陈加速器的主体和无缝盘管由医用级 316L 不锈钢制成。无缝盘管的行程(长度)为 6 米，在主体内部和无缝盘管之间充满了氢动能能量流体，其主要目的是让酒体在盘管停留时间加长，增加氢动能共振时间。

氢动能是如何运作

氢动能能量流体，受太阳的远红外放射率和地球自转磁场引力影响下的能量流体会产生物理共振。在这种共振的作用下，分子被小型化。当来自冷凝器的酒体（第二次蒸馏）通过 6 米长的盘管时，大分子簇状液体将裂化为小分子簇状液体。液体分子簇越小，液体分子中包含的氢键势能(动能)越高，也就是说共振后之酒体在橡木桶里能会持续共振，加速强化与橡木桶化学变化，移除不想要的化合物，赋予色泽及增添各式我们所喜爱的化合物，再透过橡木桶孔隙的呼吸与储存环境交互影响，让酒体内的化合物加速进行氧化反应。



传统和非传统的熟陈技术可以相互配合



传统的和非传统的熟陈技术不必相互排斥，已有越来越多的酿酒厂将传统的橡木桶熟陈技术与各种加速熟陈的新技术结合在一起。经过 HKE 氢动能物理共振后，新酿烈酒可以迅速与橡木桶发生化学反应，例如异丙醇与脂肪酸反应形成酯分子，这归功于其经过氢动能共振过后之酒体

具有高渗透力和强大的动能，赋予了许多经典的威士忌风味。

优点

- 氢动能烈酒熟陈加速技术是一种物理共振熟陈方式，熟陈过程中不需要插电、不加热、不冷凝、不气化、不添加任何添加物，完全以物理共振原理让酒达到醇化熟陈效能。
- 加速烈酒熟陈时间，减少窖藏时间，降底成本增加利润。
- 经共振后的酒体即使装瓶后，仍能持续熟陈。
- 透过氢动能烈酒熟陈加速器共振过的新酒因其等压低、渗透力强，所以代谢会比较快，不易产生宿醉；即使宿醉身体不适的时间也会缩短。

规格

本体材质	纯不锈钢 316L，医疗用等级
盘管	6米无缝盘管, 316L
最大流速	1800 毫升/分
内管容存量	400 毫升
自然流速	3 秒
高度 (含铁架)	53 公分
直径 (外径)	10.2 公分
重量 (净、毛重)	13.6 公斤 (净重); 14.5 公斤 (毛重)
氢动能物理共振有效期	10 年
SGS 无放射性污染测试	符合非放射性污染国际标准 (测试报告号码 KK-19-07054)
包装 (外箱尺寸)	52 (长) x 21 (宽) x 34 (高) 公分
配件	饮用快速软管(3分管 x2)、快速软管开关 x 1

