

HKE 氢动能醇酒熟陈加速棒



氢动能醇酒熟陈加速棒的主体由医疗级 316L 不锈钢制成(含不锈钢有牙瓶盖)。不锈钢棒内充满高阶氢动能能量流体,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,同类物将迅速从乙醇移出,在短短的 1 到 3 分钟内将威士忌(白酒)等新烈酒变成昂贵的熟陈酒,氢动能醇酒熟陈加速棒是新酒变熟陈酒的最佳解决方案。从而使威士忌、白酒或葡萄酒更芳香,更顺滑更熟陈。最重要的事,在醇酒熟陈加速过程中不需要插电、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。

其优点

- 能够有效辨识化学合成伪劣酒。
- 氢动能醇酒熟陈加速棒能让新酒快速熟陈,减少新酒中的苦涩辛辣味,易于入喉、酯醇柔绵。
- 增强新酒的酯化作用,降低新酒中甲醇含量。
- 透过氢动能醇酒熟陈加速棒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。



使用方式

将 HKE 氢动能醇酒熟陈加速棒伸入瓶身内与酒接触后搅拌数秒后锁紧瓶盖静置即可。

熟陈 / 醇化

威士忌酒: 对于熟陈威士忌,将醇酒熟陈加速棒放置在酒瓶内约 1 到 3 分钟。在氢动能物理共振的作用使威士忌中的大分子裂解,柔化酒的线条,释放香气,圆润口感。并在口感上产生更多风味。也可以根据个人喜好延长醇酒熟陈加速棒在瓶中的时间。



粮食酒: 氢动能醇酒熟陈棒特别适合酒精浓度高的粮食酒如高粱酒，如果仅需醒酒，只需要 10 ~ 20 秒即可饮用。 如果要加速熟陈纯正新酒，醇酒熟陈加速棒在酒中的共振时间 1 分至 3 分钟即可醇熟，如需酒更醇味道更香，可加长共振时间 3 ~ 10 分钟最佳。 然而遇到伪劣酒时或是添加非自然添加物如香料，该酒会变得辛辣且苦涩甚至会有化学味极难入口。



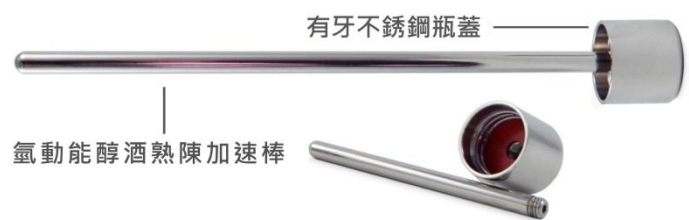
醒酒

红酒: 在氢动能物理共振作用下会加速葡萄酒中香气绽放，也让单宁软化，建议约 20~30 秒即可，再依照个人喜好延长醒酒棒在酒瓶时间享受葡萄酒的最大乐趣，从一开始可能是草本味，随着时间拉长后是果香味，再来是巧克力味等。氢动能醒酒棒最适合高丹宁的葡萄酒。

* 氢动能醒酒醇化熟陈加速棒不适合用在气泡酒如香槟或啤酒等

HKE 氢动能醇酒熟陈加速棒技术

HKE 氢动能醇酒熟陈加速棒之主体和有牙瓶盖皆由不锈钢 316L 医疗级制成。经过多次实验发现不锈钢或纯钛因其金属密度高、材质硬度够且稳定，所产生之共振效果最强最好。不锈钢棒内部充满了氢动能能量流体。能量流体液受太阳的远红外放射率和地球自转磁场引力影响，能量液会产生超高频率物理共振，在这种共振的作用下，将酒液中的大分子裂解，柔化酒的线条，释放香气，圆润口感。



产品规格

材质	纯不锈钢 316L，医疗用等级
醇酒熟陈加速棒长度; 直径(外径)	两种不同长度分别 11.5 公分 / 23.5 公分; 0.795 公分
总重量 (含有牙不锈钢瓶盖)	123 公克 (短熟陈加速棒) / 173 公克 (长熟陈加速棒)
总高度 (含有牙不锈钢瓶盖)	12 公分(短熟陈加速棒) / 24 公分(长熟陈加速棒)
氢动能物理共振有效期	10 年以上
SGS 无放射性污染测试	符合非放射性污染国际标准 (报告号码 KK-20-05866)
清洁方式	建议使用后以洁净水清洗再用洁净干布擦拭即可

