

HKE 氫動能烈酒熟陳加速器



熟陳過程對許多不同類型的酒都至關重要，因為它賦予了我們期望的顏色和風味。熟陳的目的是從原酒精中去除刺激性的味道，同時增加通常由橡木製成的桶裝木材所具有的獨特風味特徵。釀造烈酒的正常過程要求蒸餾器將新釀造的烈酒熟陳（例如威士忌酒），裝瓶前通常需要在橡木桶中陳釀至少 3 年。但是，冗長的熟陳週期可能會導致時間和金錢的損失。因此，越來越多的釀酒廠正在投資用於加速烈酒熟陳過程的新技術，以便可以更快地將烈酒投放到市場降低風險及資金壓力。如今， γ 射線輻照、超音波、交流電場和微氧化技術（降低單寧酸）是釀酒業加速熟陳的新技術，但這些

些熟陳加速技術需要足夠專業知識和額外的能源。

可在數天內提高新釀酒質量和加速酒熟陳過程的新技術

事實證明，使用 HKE 氫動能烈酒熟陳加速器可以加速新釀烈酒的熟陳過程，並在數天內加速某些酯化的形成，從而賦予烈酒獨特的風味。HKE 氫動能烈酒熟陳加速器的主體和無縫盤管由醫用級 316L 不銹鋼製成。無縫盤管的行程(長度)為 6 米，在主體內部和無縫盤管之間充滿了氫動能能量流體，其主要目的是讓酒體在盤管停留時間加長，增加氫動能共振時間。

氫動能是如何運作

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，分子被小型化。當來自冷凝器的酒體（第二次蒸餾）通過 6 米長的盤管時，大分子簇狀液體將裂化為小分子簇狀液體。液體分子簇越小，液體分子中包含的氫鍵勢能(動能)越高，也就是說共振後之酒體在橡木桶裡能會持續共振，加速強化與橡木桶化學變化，移除不想要的化合物，賦予色澤及增添各式我們所喜愛的化合物，再透過橡木桶孔隙的呼吸與儲存環境交互影響，讓酒體內的化合物加速進行氧化反應。



傳統和非傳統的熟陳技術可以相互配合



傳統的和非傳統的熟陳技術不必相互排斥，已有越來越多的釀酒廠將傳統的橡木桶熟陳技術與各種加速熟陳的新技術結合在一起。經過 HKE 氫動能物理共振後，新釀烈酒可以迅速與橡木桶發生化學反應，例如異丙醇與脂肪酸反應形成酯分子，這歸功於其經過氫動能共振過後之酒體

具有高滲透力和強大的動能，賦予了許多經典的威士忌風味。

優點

- 氫動能烈酒熟陳加速技術是一種物理共振熟陳方式，熟陳過程中不需要插電、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。
- 加速烈酒熟陳時間，減少窖藏時間，降底成本增加利潤。
- 經共振後的酒體即使裝瓶後，仍能持續熟陳。
- 透過氫動能烈酒熟陳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。

規格

本體材質	純不鏽鋼 316L，醫療用等級
盤管	6 米無縫盤管, 316L
最大流速	1800 毫升/分
內管容存量	400 毫升
自然流速	3 秒
高度 (含鐵架)	53 公分
直徑 (外徑)	10.2 公分
重量 (淨、毛重)	13.6 公斤 (淨重); 14.5 公斤 (毛重)
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 KK-19-07054)
包裝 (外箱尺寸)	52 (長) x 21 (寬) x 34 (高) 公分
配件	飲用快速軟管(3 分管 x2)、快速軟管開關 x 1

