

氢动能醇酒熟陈加速器



氢动能醇酒熟陈加速装置表面经过电抛光处理，整体由医用级 316L 不锈钢制成。杯斗主体下方有 6 根固定式能量棒及 1 根活动式氢动能醇酒熟陈加速棒。每根能量棒都充满氢动能能量流体。氢动能能量流体受太阳的远红外线放射率和地球旋转磁场引力影响而产生物理共振。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



运用氢动能醇酒熟陈生成器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。
- 快速减少新酒中的苦涩辛辣味。
- 增强新酒的酯化作用，降低新酒中甲醇含量。
- 透过氢动能醇酒熟成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。
- 经氢动能醇酒熟陈加速器生成共振后的酒体回装瓶内后仍能持续熟陈。



使用方式

- 1、 只需将适量的纯正新酒倒入氢动能醇酒熟陈加速器。
- 2、 再将烈酒加速熟陈棒放在杯斗中，避免烈酒蒸发。
 - * 您可以在设备中放入橡木片，以增加烈酒熟陈时的独特风味。



HKE 氢动能物理共振技术研团队
Long-acting Hexagonal Water
<https://www.hketech.com.tw>

熟陈方式

威士忌

对于熟陈威士忌,您需要在设备中倒入适量的年轻威士忌约1到3分钟。您甚至可以根据个人喜好延长威士忌时间或在设备中添加橡木片。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。



白酒/ 粮食酒

氢动能醇酒熟陈加速器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5~10秒即可饮用。如果要熟陈纯正新酒,酒在醇酒熟陈加速器中的共振时间1至3分钟即可醇熟,如需酒更醇味道更香,可适度加长共振时间。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。



醒酒方式

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红酒在醇酒熟陈加速器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。氢动能醇酒熟陈加速器最适合高丹宁的葡萄酒。

* 氢动能醇酒熟陈加速器不适合用在气泡酒如香槟或啤酒等

产品规格

材质	纯不锈钢 316L, 医疗用等
总高度 (脚架至漏斗容器)	205mm
直径(外径) /重量	80mm/ 1.85Kg (N.W.)
容量	300ml
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 Rep # KK-19-11252)
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

