

迷你型 HKE 氫動能醇酒熟陳加速裝置

只需 3 分鐘！將新酒轉化為熟陳佳釀，純物理熟陳



關於這項科技：

HKE 氫動能醇酒熟陳加速裝置，整體採用醫療級 316L 不銹鋼製成，表面經電解拋光處理，具高抗腐蝕性與食品級安全性，外觀光亮質感出眾，內部設計兼具科學與工藝之美。



裝置結構包含：

- 杯斗主體下方內建 6 根固定式能量棒，可與主體拆卸清洗
- 中央入酒孔可插入 1 根活動式共振棒（選配），可攪動亦可防止酒精揮發
- 每根能量棒均充填氫動能能量流體

這些能量流體在自然條件下（太陽的遠紅外線放射率與地球自轉所產生的磁場引力）會激發穩定的物理共振。在這種共振作用下，酒液中的同類物質會迅速從乙醇中析出，進而在短短 1 至 3 分鐘內，模擬酒在橡木桶中多年熟陳時的分子結構變化，將威士忌、白酒等新烈酒轉化為風味馥郁的熟陳酒。**氫動能醇酒熟陳加速技術**提供一種純物理、無添加的解決方案，是新酒快速熟陳的理想工具。經處理後的威士忌或白酒，將展現出更香醇、更順口、更具熟陳層次的風味。



產品設計亮點

- 迷你桌上型不銹鋼桶設計：方便攜帶與操作，質感出眾，適合居家或品酒會使用
- 整機採用醫療級 316L 不銹鋼，並經電拋光處理：抗腐蝕、光滑無死角，清潔更衛生

- 斗體下放內建 6 根可與主體拆卸：酒液注入立即接觸共振棒，快速熟陳
- 上方斗座設計可插入主共振棒：可攪拌酒液並減少酒精揮發
- 下方設有精緻不鏽鋼水龍頭：控制出酒流量，方便倒酒

這是目前最接近自然木桶熟成效果、又快速安全的熟陳技術方案。



■ 使用方式簡單直覺

1. 將主共振棒插入上方斗座（進酒口）
2. 倒入新酒（建議一次 200~250ml 內）
3. 靜置 1~3 分鐘(依個人口味)，可以用共振棒(選配)輕輕攪動桶內酒液，加速共振效果
4. 打開下方小水龍頭，即可倒出熟成後的佳釀

想要進一步增添橡木風味？您也可以放入適量橡木片模擬木桶熟成！



■ 適用酒類與建議熟陳時間

酒類	建議熟陳時間	備註
威士忌/白酒/高粱酒	熟陳約 1 ~ 3 分鐘	可依個人口感延長處理時間
葡萄酒	醒酒 5 ~ 10 秒	醒酒即可柔化，熟陳則風味更佳
劣質合成酒	不建議飲用	共振後常產生刺鼻化學味，有助辨識

*（不適用於含氣泡之酒類如香檳與啤酒）

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
氬動能物理共振有效期	10 年
SGS 無放射性汙染測試	符合非放射性污染國際標準（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

