



Der **Wine activator** ist ein einfach zu installierendes System, das auch nachträglich von außen auf die Wasserleitung angebracht werden kann.

Der **Wine activator** arbeitet ohne Strom und Chemie. Er verringert durch Permanentmagnetismus die Viskosität des Weines und verändert dadurch den Geschmack.

Die Vorteile vom Wine Activator:

- ✓ Bakterienkulturen, die aus der Maische angelegt wurden, wiesen ein um ca. 80% stärkeres Wachstum auf
- ✓ Farbstoffe wurde besser aus den Fruchtschalen gelöst
- ✓ Geschmackstoffe entfalteten sich besser und es entstanden weniger Bitterstoffe

Der Zweite Test wurde an fertigen Weinen durchgeführt. Der Wein wurde aus der frisch geöffneten Flasche direkt durch das Gerät geschüttet. Hier wurden folgende Veränderungen festgestellt:

Die Vorteile vom Wine Activator:

- ✓ Der Wein wirkte vom Geschmack wie fertig dekantiert
- ✓ Der Säuregehalt des Weines wurde merklich verringert
- ✓ Ein milderes Buket erhöhte die Süffigkeit des Weines.