

06 Top Spring® 多功能機能水的特殊功能

整瓶未開封的各類酒、醋、醬油及食用油
隔水浸泡，能將其品質提升到極高的實驗

Soak In Top Spring Water Experiment

整瓶未開封的酒、醋、醬油和料理用油

經過Top Spring®多功能機能水隔水浸泡7天後，品質躍升至非常高階！

可以將各種低階的酒、醋、醬油及食用油，整瓶未開封浸泡在容積15倍的Top Spring®多功能機能水中，經過7天後，可以將低階的酒、醋和醬油提升至高階，高階提升成更高階的品質。

例如，將一瓶約NT\$700元的12年黑標Johnnie Walker 威士忌用Top Spring®多功能機能水浸泡7天後，口感比約NT\$5,000元的藍標更柔順，或是用約NT\$2,000元的12年麥卡倫隔水浸泡7天候比約NT\$7萬元的25年還更加柔順，創造出極高的經濟價值。



整瓶未開封的12年黑標約翰走路隔水浸泡後口感品質可媲美藍標約翰走路



整瓶未開封的Remy Martin V.S.O.P.隔水浸泡後口感品質可媲美XO及路易十三



整瓶未開封的8年巴薩米克醋隔水浸泡後口感品質可媲美12年巴薩米克醋



整瓶未開封的平價醬油隔水浸泡後口感品質可媲美高價醬油

將整瓶各種蒸餾酒及發酵酒, 經Top Spring®多功能機能水隔水浸泡7天後, 品質躍升至非常高階, 高階提升至更高階!

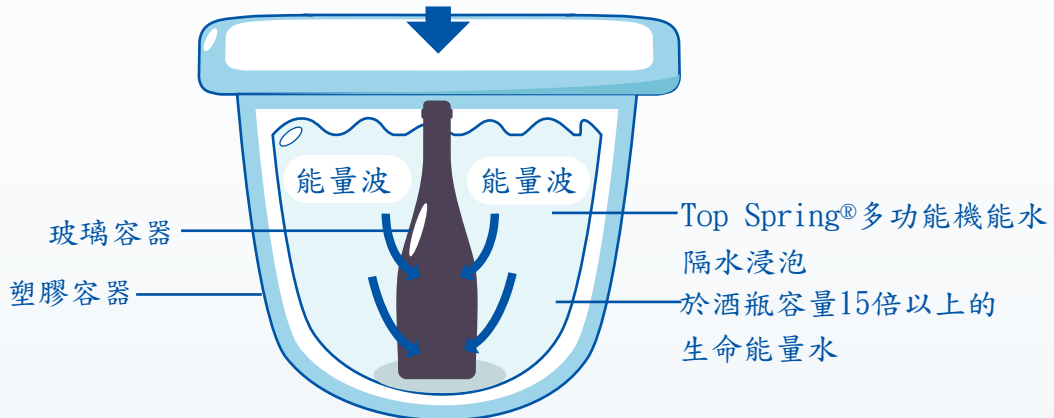
每瓶NT\$2,000元的700cc12年麥卡倫, 口感竟比每瓶NT\$7萬元的25年麥卡倫更柔順

將低階的酒, 整瓶未開封浸泡在容積15倍以上的Top Spring®多功能機能水中, 經過7天後, 可以將低階的酒提升至高階, 高階提升成更高階的品質。

整瓶未開封低價醋、醬油經『Top Spring® 多功能機能水』隔水浸泡7天後升級為陳年精品, 如用陳年精品浸泡、可變成更高階陳年醋、醬油。



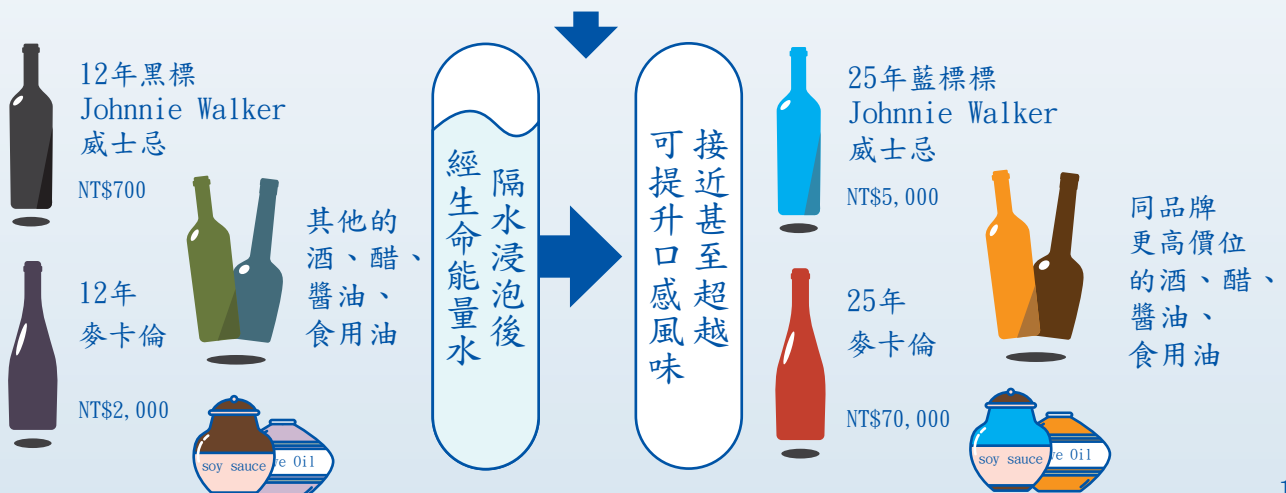
隔水浸泡, 瓶蓋無需開封



7天 隔水浸泡7天後

如果想達到更好的效果, 第4天可以再換新的水

NT\$700元的12年黑標Johnnie Walker威士忌的口感比約NT\$5,000元的藍標更柔順或是NT\$約2,000元的12年麥卡倫比NT\$約7萬元的25年還更加柔順



整瓶未開封的酒隔水浸泡實驗

您一定要親自試試看，就可以親自體驗這可以創造極大附加價值的特殊功能！



整瓶未開封的12年麥卡倫隔水浸泡後
口感品質可媲美25年的麥卡倫威士忌



整瓶未開封的58度金門高粱隔水浸泡後
口感品質可媲美12年的陳年金門高粱



整瓶未開封的平價紅酒隔水浸泡後
口感品質可媲美高價紅酒



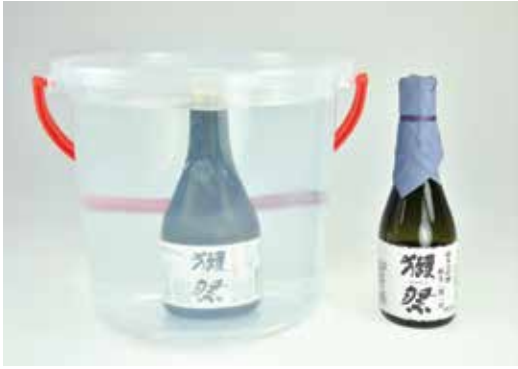
整瓶未開封的平價紅酒隔水浸泡後
口感品質可媲美高價紅酒



13. 整瓶未開封的平價伏特加隔水浸泡後
口感品質可媲美高價伏特加



整瓶未開封的平價萊姆酒隔水浸泡後
口感品質可媲美高價萊姆酒



整瓶未開封的日本清酒隔水浸泡後
低價位口感變得比高價位更順口好喝



整瓶未開封的梅酒隔水浸泡後
口感變得更順口好喝



整瓶未開封的10年巴薩米克醋隔水浸泡後
口感品質可媲美20年巴薩米克醋



整瓶未開封的蘋果醋隔水浸泡後
口感變得更溫和順口



整瓶未開封的蘋果醋隔水浸泡後
口感變得更溫和順口



整瓶未開封的陳年醋隔水浸泡後
口感變得更溫和順口



整瓶未開封的苦茶油隔水浸泡後
口感變得更溫和順口



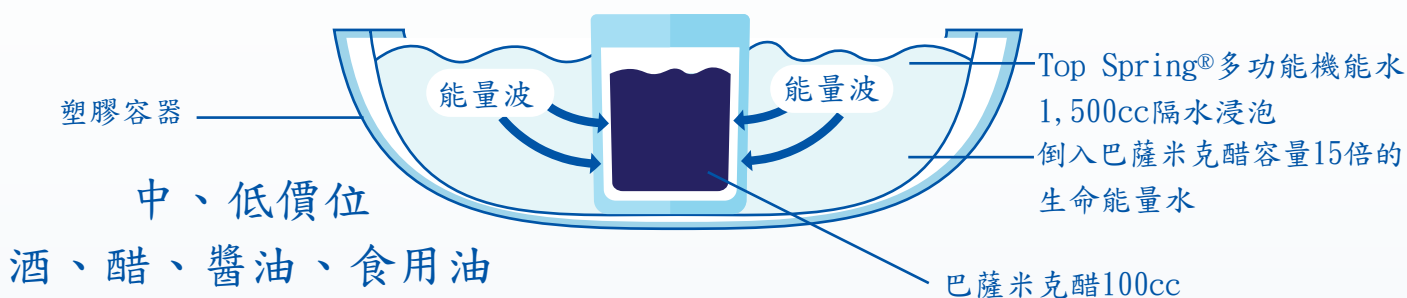
整瓶未開封的橄欖油隔水浸泡後
口感變得更溫和順口

將浸泡物倒到較薄的玻璃杯後隔水浸泡實驗

如果想要快速地提升品質，只要將各種酒、醬油、醋及食用油打開瓶蓋後，倒進較薄的玻璃杯中，再將塑膠容器內注入15倍的Top Spring®多功能機能水後，再將玻璃杯置入水中隔水浸泡20分鐘後，即可提升至陳年的品質！

任何一種低價位之威士忌、白蘭地、日本酒、高粱酒、伏特加、醋或醬油，使用薄玻璃杯100cc盛裝後再用「Top Spring® 多功能機能水」1,500cc放入2公升塑膠盆隔水浸泡20分鐘後，就會提升至陳年的品質。

卡薩諾瓦[CASANOVA]巴薩米克
陳年紅葡萄酒(陳釀8年)250ml
NT\$900



20min

隔水浸泡20分鐘後

可將低價位醋，升級成高品質好醋，不只是醋，其他如酒、醬油，都可經濟實惠運用在各種場合，無論是烹飪、飲用還是調製飲品都可以隨心所欲地使用



口感品質已勝過12年的
陳年的義大利巴薩米克醋

卡薩諾瓦[CASANOVA]巴薩米克
陳年紅葡萄酒(陳釀12年)250ml
NT\$1,850



變成高價位
酒、醋、醬油、食用油



巴薩米克醋100cc

已開封飲品隔水浸泡實驗 (速成版本)

如果臨時想要提升酒、醋、醬油及食用油品質，例如酒可以倒入欲提升的飲品100cc至較薄的玻璃杯中，再將塑膠容器內注入1,500cc的Top Spring®多功能機能水後，並將玻璃杯放入水中，等待至少20分鐘後即可提升至陳年品質，如果時間上許可還可以繼續浸泡，效果更佳!



將12年約翰走路威士忌倒出100cc至較薄的玻璃杯裏，再將15倍的Top Spring®多功能機能水1,500cc倒入塑膠盆內，經過20分鐘後隔水浸泡後口感變得順口，可媲美高價的藍標約翰走路威士忌，如還有時間還可以繼續浸泡，讓水中Top Spring®多功能機能水的共振效果發揮到極致。如果泡完一次後，可將泡完的水拿去澆花或其他清潔使用。如果還要再浸泡或是提升其他種飲品，請先更換新的Top Spring®多功能機能水後再做浸泡，以達到最佳效果。



將平價的龜甲萬醬油倒出100cc至較薄的玻璃杯裏，再將15倍的Top Spring®多功能機能水1,500cc倒入塑膠盆內，經過20分鐘後隔水浸泡後口感變得不會那麼鹹，味道也提升許多，可媲美高價位的醬油，如還有時間還可以繼續浸泡，讓水中Top Spring®水的共振效果發揮到極致。如果泡完一次後，可將泡完的水拿去澆花或其他清潔使用。如果還要再浸泡或是提升其他種飲品，請先更換新的Top Spring®多功能機能水後再做浸泡，以達到最佳效果。