

酒與精微能量場研究

在介紹砵騰量子獨創的 **CQRT** 水晶氣場量子諧振技術之前，必須感謝酒在研發高階能量場建立過程中所扮演的重要角色，讀者一定會好奇，為什麼呢？

由於目前科技水準尚無法對精微能量場的存在進行標準量測，也就是說沒有公證單位能直接證明高階能量場域的存在，因此酒就扮演間接證明高階能量場域存在的有效工具。

酒是由多種醇類、揮發酸類、酯類、醛類、碳氫化合物、及水等各類分子共同組成，具有強烈的呈味特性，其中酒精及水分子占絕大部份，這兩者會以氫鍵作用形成締結分子，這種分子間締結程度會隨著儲存時間而增加，因此酒會越陳越香。除了時間因素外尚有一些物理作用力例如：遠紅外線、超音波、微波、紫外線、放射線、磁波、奈米過濾、奈米金、高壓均質、高壓靜電等熟成技術也能快速改善酒的風味。

我們利用味覺及嗅覺即能辨別酒在風味及口感上的變化，因此如果一個場域能快速改變酒的風味與口感，即可證明此一場域具有高於背景環境的物理作用力，我們稱此場域為高階能量場域，它具有能量諧振的特性，能促成酒液中各分子產生高度序化的結果，進而改變風味的呈現。

為了更容易辨別出風味口感的差異，我們選擇酒精成分比較高的酒品，例如 **58** 高粱酒、威士忌等，來做高階能量場是否存在的試劑，也因此研發出了量子醇酒器及酒神卡等產品，在研發上述產品的同時，也確認了任何物質經過適當處理也能成為高階能量場的載具。