

## Eva Solo Catalyzer

### Forslag til smagstest med rødvin og spiritus

For at bedømme kvalitetsforskellen på rødvin med og uden Catalyzer behandling, foreslår vi følgende:

1. BEMÆRK VENLIGST: Mange rødvine er ikke modnet på naturlig vis, og derfor er garvesyren fjernet ved tilsætning af kemikalier
2. På disse vine har Catalyzer den effekt, at den ”åbner vinen” som beskrevet i pdf. Eva Solo Catalyzer ”Sådan virker den”
3. Køb en flaske god/kraftig forholdsvis ung garvesyre/tanninholdig rødvin
4. Skænk et glas uden Catalyzer (ubehandlet)
5. Skænk et glas med Catalyzer (behandlet)
6. Duft og oplev forskellen på behandlet og ubehandlet
7. Smag først på vinen i glasset med Catalyzer
8. Smag derefter på vinen i glasset uden Catalyzer
9. Spis lidt mad mellem dine prøvesmagninger for at neutralisere smagsløgene (aftensmad ost/brød mv.)
10. Tag begge glas med ind i stuen, og nyd resten af den gode rødvin
11. Nip med mellemrum (kun nogle få dråber vin på tungen) til begge glas - gerne 5-6 gange i træk til glasset med den behandlede vin - og derefter til glasset med den ubehandlede vin
12. Læg mærke til forskellen på smagsoplevelsen på tungens forskellige smagszoner, med henholdsvis behandlet - og ubehandlet vin.

Du ønskes en rigtig god og hyggelig aften med Eva Solo Catalyzer.

**NB:** Har du en whisky, cognac eller anden type spiritus - som rigtig ”bider på tungen” - så følg samme fremgangsmåde som ovenfor. Glæd dig over forskellen med Catalyzer. (Til info er det iltforbindelserne i alkoholmolekylerne magnetfelterne ændrer på – lidt efter samme princip som en almindelig bil-katalysator).

Med venlig hilsen

**Aqua Unique**

