



# HENSEI 变成

## 1. REDUZIERUNG VON ASTRINGENZ UND SCHÄRFEN

- Bittere Tannine werden gemildert.
- Der Geschmack wird abgerundet, aggressive oder stechende Noten verschwinden, besonders in Likören, jungen Weinen oder sauren Sakes.

## 2. AROMATISCHE INTEGRATION

- Die Harmonie zwischen primären, sekundären und tertiären Aromen wird verstärkt.
- In Sakes und Weinen erscheinen tiefere Noten: Glukose-floral, Nüsse, Umami oder weiche erdige Noten.
- In Saucen wie Sojasauce werden Fermentations-, Röstaromen und Umami betont.

## 3. TRANSFORMATION VON KÖRPER UND TEXTUR

- In Sakes wird eine höhere Dichte und Cremigkeit wahrgenommen.
- In Weinen wird der Körper, das Mundgefühl, samtiger und umhüllender.
- Im Sake tritt mehr Rundheit auf, das alkoholische Empfinden nimmt ab und eine weiche natürliche Süße tritt hervor mit möglicher Bildung viskoserer Polysaccharide.

## 4. VERTIEFUNG DER FARBE

- Eine visuelle Entwicklung wird beobachtet: goldene, kupferne oder bernsteinfarbene Töne in Weißweinen, Sake oder Whisky.
- Saucen neigen dazu, heller zu werden oder einen helleren Ton anzunehmen, was auf die Oxidation von Melaninen und eine leichte Maillard-Reaktion hindeutet, die die Matrix aufhellt.

## 5. ENTWICKLUNG TERTIÄRER NOTEN

- Bei kurzer Reifung (20–30 Tage) treten bereits neue Nuancen auf: weiche Rauchnoten, stärker ausgeprägtes Umami und Noten, die normalerweise erst nach Jahren erscheinen.
- In Sakes und Likören treten Mandel-, Nuss- oder Holznoten auf, ohne dass ein Fass verwendet wurde.

## 6. ORGANOLEPTISCHE STABILISIERUNG

- Am Ende des Verfahrens weist das Produkt eine länger anhaltende aromatische und geschmackliche Stabilität auf.
- Das Ergebnis bleibt während der Abfüllung erhalten.

**Mögliche Erklärungen (noch nicht schlüssig):** *Wirkung der natürlichen Gammastrahlung auf komplexe Molekülbindungen, die eine strukturelle Umorganisation fördern, ohne die Produktsicherheit zu beeinträchtigen, und sanftere enzymatische Übergänge erleichtern.*

- Quasi-isotherme Bedingungen und fehlende Vibratoren ermöglichen es flüchtigen Verbindungen, sich stabiler zu gruppieren. Energetisch harmonischere Strukturen werden begünstigt.

## 7. ABWESENHEIT VON LICHT UND LÄRM

- Verhindert vorzeitige Oxidation oder Zersetzung empfindlicher aromatischer Moleküle.

