

IKA

designed for scientists

成功故事

“红季”鸡尾酒

/// IKA 旋转蒸发仪捕获酒精的灵魂



“在 IKA 旋转蒸发仪的帮助下，我们成功地获得了一种纯净的产品，充满了精致的味道和芳香。”

– Giuseppe Santamaria, Campari Portfolio Spain
品牌大使兼 Campari 学院协调员

加热、化学处理和其他先进技术在调酒学中已经被使用了很长一段时间，而且变得越来越流行，包括鸡尾酒。西班牙 Campari 学院希望为调酒师学生提供使用 IKA 旋转蒸发仪用于实验和学习的可能性，满足不同的目的，比如创造新的口味和新的质地。

我们的客户

西班牙 Campari 学院的使命是培养优秀的调酒师艺术家。位于巴塞罗那的 Campari 学院西班牙分校拥有现代化、专业化的基础设施。该团队为专业调酒师提供高水平的培训计划，自 2016 年开业以来，已帮助 1000 多名调酒师进一步发展他们的职业生涯。

每个大师班都被设计成一个专属的培训课程，调酒师可以从来自世界各地的其他顶级国际研究员那里获得灵感和学习。



挑战

西班牙 Campari 学院希望为他们的“红季”鸡尾酒创造两种关键成分：一种黑刺李杜松子酒和一种花香水溶胶。



解决方案

西班牙 Campari 学院使用 IKA 的旋转蒸发仪 RV 10 digital，成功地制造出一种黑刺李杜松子酒--一种清澈透明的杜松子酒，带有浓郁的水果香味，并带有红李子和樱桃的芳香。这是通过重新蒸馏斗牛犬杜松子酒实现的，这种杜松子酒为世界各地的鉴赏家所熟知。对于花香水溶胶，他们使用了各种各样的花，这些花都是放在水里的。通过蒸馏花水，他们能够获得一种具有花香特性的水溶胶。

这两种关键成分给鸡尾酒带来了精致而复杂的水果和花香，让人想起夏日的感觉。

IKA Works Guangzhou

艾卡 (广州) 仪器设备有限公司

广州经济技术开发区友谊路 173 号 - 175 号

电话: +86 20 8222 6771, 服务热线: 400 886 0358

邮箱: info@ika.cn



www.ika.com



IKAworlwide // #lookattheblue