

1. **В**: Какова разница между традиционным декантированием и декантированием на приборе iSommelier? **О**: Качественное насыщение напитка кислородом, для которого необходимо 3-4 часа при традиционном декантировании, можно достичь за 3-4 минуты с помощью декантера iSommelier.

2. **В**: Как меняется уровень алкоголя в напитке при аэрации с помощью декантера iSommelier по сравнению с традиционным декантированием? **О**: Уровень содержания спирта, который остается после декантирования с помощью iSommelier, слегка больше, чем при традиционном декантировании, что достигается за счет меньшего времени, необходимого для достаточного насыщения Вашего напитка кисловодом.

3. **В**: Влияет ли влажность воздуха на работу прибора? **О**: Нет, декантер iFAVINE использует специальный фильтр для удаления влаги из воздуха.

4. **В**: Что такое молекулярная фильтр? **О**: Молекулярный фильтр пропускает только молекул кислорода, однако допускается незначительное количество других компонентов воздуха, в основном азота.

5. **В**: Существуют ли вредные побочные эффекты при вдыхании кислорода, извлеченного декантером iSommelier? **О**: Нет, вы можете дышать высококонцентрированным кислородом в течение коротких промежутков времени без каких-либо вредных побочных эффектов.

6. **В**: Откуда берется дополнительный кислород? **О**: iSommelier не создает кислород, прибор только извлекает его из окружающего воздуха. После того, как кислород проходит через напиток и выходит за пределы графина, он мгновенно смешивается с окружающим воздухом, не изменяя уровень кислорода в помещении.

7. **В**: Какова скорость потока кислорода ? **О**: 0,1 ~ 0,2 литра в минуту.

8. **В**: Каков срок эксплуатации фильтра и требуется ли его замена? **О**: Фильтр эффективен в течение приблизительно около 10 000 часов, что соответствует более 100 000 бутылок. При необходимости фильтры можно заменить.

9. **В**: Меняются ли химические свойства вина после контакта с высококонцентрированным кислородом? **О**: Нет. Лабораторные тесты вина, насыщенного кислородом, показали, что вино не подвергалось вредным химическим или сенсорным воздействиям.

10.**В**: Можно ли прибор поддерживать температуру вина? **О**: Мы запатентовали эту функцию для будущего поколения декантеров iSommelier.