

## Résultats du test de cristallisation

Obtenu après la mise en bouteille d'eau de coco biologique en bouteille Vitbot.

Effectués par Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

L'EAU DE COCO. AVEC CERTIFICATION BIOLOGIQUE.  
TEST DÉCEMBRE 2018. TROIS SEMAINES EN BOUTEILLE



Les principaux avantages qui se produisent dans une eau de coco embouteillée dans Vitbot et qui sont appréciés dans le test sont :

- . Une longue durée de vie grâce à la relation optimale obtenue avec l'oxygène, ce qui entraîne un risque oxydatif plus faible.
- . Haute protection contre les déviations et les proliférations pathogènes, grâce au rapport acido-basique équilibré.
- . Un apport énergétique élevé qui se traduit par la formation dense, groupée et superposée de sa structure.

VOIR TOUS LES DÉTAILS DANS LE RAPPORT ORIGINAL EN ANNEXE

# oenocrystal



Margarethe Chapelle

EAU DE COCO  
FLACON VITBOT

## ETUDE MORPHOCRISTALLINE

### Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 2.0ml

Place de l'axe central : démultiplié

Type de signature : influence florale sur des marqueurs fruits concentrés

Structure : fine, tendance radiaire non fragile

Type de texture : en bouquets puissants bien superposés

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : homogène et régulé

Luminosité : intense encore en progression

Surcharge endogène : absence

Surcharge exogène : absence

Anneaux : absence

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence

Cassures ou dépôts : absence

Feutrages : présence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du stade : oui ; optimum : proche en raison du stade de progression encore possible

## COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

Sur une concentration identique à celle du témoin on retrouve exactement le même comportement mais exprimé de façon plus puissante et incomplètement exprimée puisque des réserves d'énergies vitales sont encore en progression : le produit va développer plus d'amplitude forces dans les semaines qui viennent.

Trois centres avec donc la même exubérance mais des critères sont légèrement différents. Un critère et non des moindres : le processus fluide gazeux qui est ici beaucoup plus équilibré : les centres non dilatés induisent qu'il y a un meilleur rapport avec l'oxygène et pas du tout de sensibilité sur ce plan ce qui favorise la conservation des éléments présents et évite bien entendu le risque oxydatif ou la perte de l'intégrité des informations, sur la même durée de conservation comparativement au témoin.

Le tissu est similaire à l'échantillon témoin mais avec plus d'effet « fusant » : c'est logique car il a été mieux préservé de l'oxygène (soit lors de la mise en flacon, soit dans le flacon lui-même qui est plus positif pour la substance vivante qui s'y trouve)

La structure, fine mais assez dense ne présente pas de zone fibreuse, dure ou grossière. Elle est intégrée et porte une texture dense et très lumineuse : les énergies vitales sont donc très présentes et très nombreuses avec une répartition qui donne accès plus vite à une perception nutritive et de transferts des éléments plus rapide.

Le processus étant plus équilibré sur le plan respiratoire, le rapport acide base est meilleur et se montre plus actif que sur le témoin ; les risques de déviance pathogènes ou prolifératifs sont écartés. Ce phénomène augmente d'une part sa capacité de conservation et d'autre part l'effet fusant apporte un certain principe cicatriciel que ne présente pas le flacon classique. Les forces sont plus denses plus groupées et beaucoup plus superposées : sur une même quantité de produits en aura un afflux d'énergie vitale plus dense et plus vif avec le flacon Vitbot

On retrouve une signature partiellement florale est légèrement moins avancée sur le plan fruit que la précédente : il semble que le produit est gardé une jeunesse beaucoup plus présente alors que l'autre paraît plus évolué en comparaison de celui-ci.

Les forces autour des centres sont également beaucoup plus concentrées et l'intensité lumineuse ne laisse aucun doute sur sa vitalité ; on a de plus une réserve de forces inemployées qui vont se déployer sur la durée.

La partie extérieure de l'image présente quelques taches : la signature florale est donc très réceptive et très sensible à la lumière : le flacon étant plus large avec une périphérie plus exposée il sera bon de conserver ce produit totalement à l'abri de la lumière pour en garder tous les bénéfices.

On ne constate aucune minéralisation des données et pas de perte significative d'une exposition à la lumière mais le principe de précaution prévaut si on souhaite une évolution qualitative linéaire.

La signature florale par ailleurs est plus légère, plus aérienne ce qui permet une assimilation par un autre organisme assez facile « plus digeste »

Pas de produits inertes et donc pas de contaminants externes

## CONCLUSION

Si l'on compare les deux images sur le plan de la luminosité il est certain que ce flacon apporte beaucoup plus d'intensité d'énergie avec une rapidité de transmission et des rythmes beaucoup plus vifs que sur le flacon témoin.

En termes d'équilibre sur la durée on se situe sur un laps de temps un peu plus long sur ce flacon que sur le précédent puisque l'on n'a pas de sensibilité à l'oxygène.

Seule la sensibilité à la lumière a été augmentée sur ce flacon par rapport à l'autre.

On pourrait presque considérer qu'une demi-dose de celui-ci équivaut à une dose entière de l'autre en termes d'énergie vitale absorbable

**Margarethe CHAPELLE**

Oenocrystal