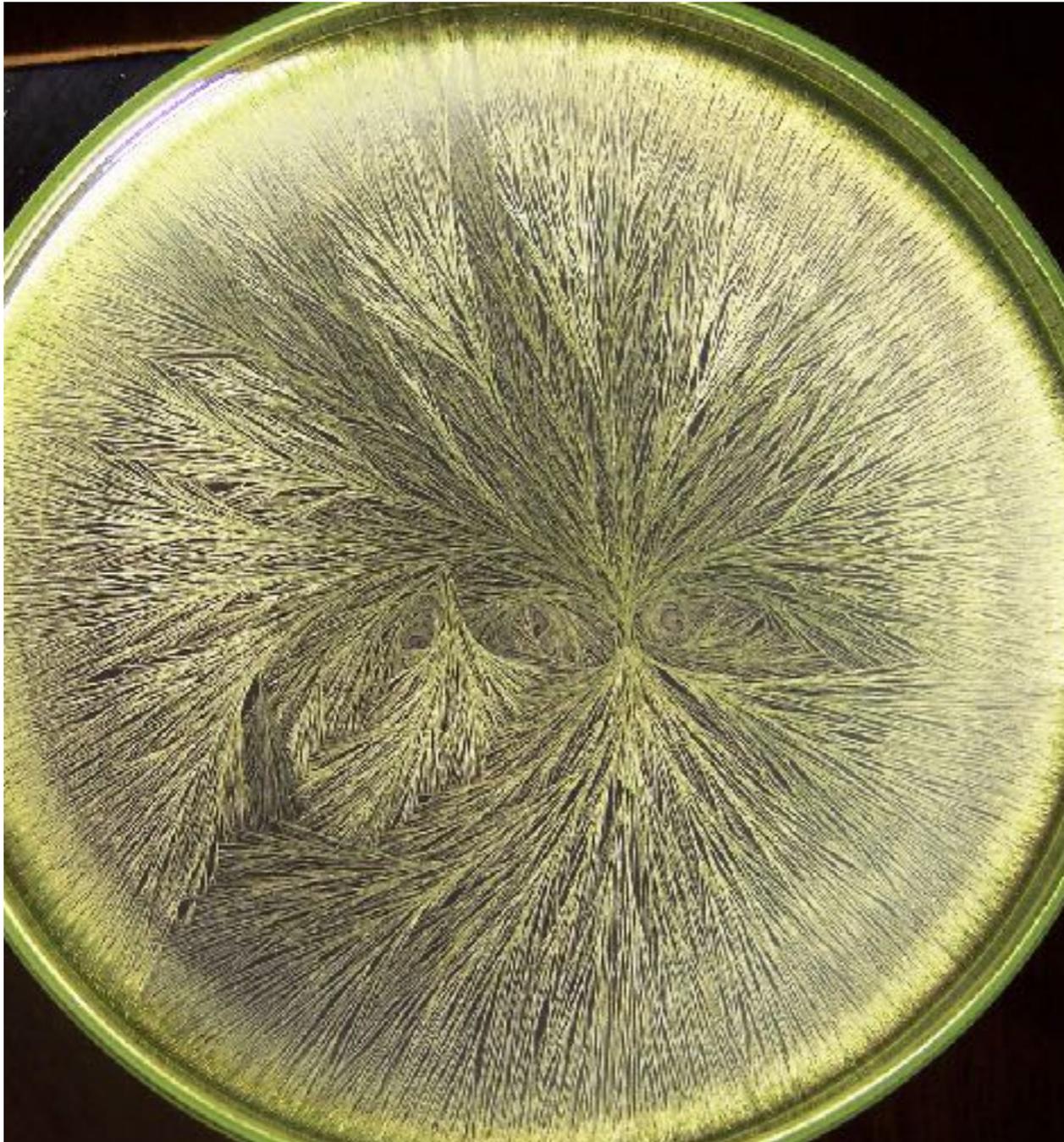


Résultats du test de cristallisation
Obtenu après la mise en bouteille de Kéfir dans une bouteille de Vitbot.

Effectués par Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

KÉFIR. TEST DÉCEMBRE 2018.
TROIS SEMAINES EN BOUTEILLE



Les principaux avantages qui se produisent dans un kéfir biologique embouteillé dans Vitbot et qui peuvent être appréciés dans le test de cristallisation sont :

- . Maturation homogène et protection élevée contre les écarts de température et les proliférations pathogènes, grâce à un très bon équilibre fluide-gaz et un rapport acido-basique optimal.

- . Un milieu bactérien et métabolique stable qui aide à assimiler efficacement le kéfir.

VOIR TOUS LES DÉTAILS DANS LE RAPPORT ORIGINAL EN ANNEXE

oenocrystal



Margarethe Chapelle

**KEFIR BIO
DE MOUTON
EN FLACON VITBOT**

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

DESCRIPTIF TECHNIQUE

La concentration utilisée pour l'étude est de : 0.10ml

Place de l'axe central : très haut et horizontal

Type de signature : de type fruit sans dilatation observée

Structure : ciselée, longue, souple

Type de texture : parfaitement répartie, homogène, longue

Rapport acide base : très bon

Equilibre fluide gazeux : très bon

Luminosité : bien exprimée, intense

Surcharge endogène : intégrée

Surcharge exogène : absence

Anneaux : absence

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence

Cassures ou dépôts : absence de cassures ou dépôts

Feutrages : faible présence en périphérie

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du stade : oui ; optimum : oui

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La faible concentration utilisée est identique à celle utilisée pour le premier flacon de façon à établir un comparatif équitable et juste pour les deux produits ; par ailleurs cette très faible concentration est ici reliée à des énergies vitales de très belle qualité globale. Lorsqu'on a un produit de ce type, l'activité recherchée avec peu de matière est une excellente chose.

La hauteur du centre et sa position horizontale indique une belle jeunesse et une restitution régulière des informations comme pour le témoin ; pas d'instabilité métabolique risquant de modifier et d'influencer la qualité des données attendues

La signature de type fruit est identique à celle du précédent produit : on se situe donc sur une fermentation menée de façon très régulière qui amène là aussi excellente maturité des données qu'elles soient nutritives ou informationnelles. Pas de retard ni d'excès de rapidité dans la fermentation et là aussi la date choisie pour l'analyse a été bien définie

Les différences interviennent sur d'autres critères : dans le cas de ce contenant on n'observe pas de dilatation du centre : cela signifie que la sensibilité observée précédemment n'est pas présente ici : le produit est mieux protégé et ce n'est donc la fermentation elle-même qui avait créé cette dissonance mais bien le flacon puisqu'ils ont été conservés dans des conditions et sous des précautions identiques.

Autre différence notable : les informations se démultiplient avec plus de complexité : la transformation a donc créé un produit plus subtil est plus complexe.

La structure fine et ciselée est issue d'un produit de bonne qualité, sans éléments minéralisant, grossiers ou durs ; on retrouve en cela, le profil du premier mais celui-ci présente une finesse et une souplesse de rythme supérieures : l'assimilation sera donc également de meilleure qualité pour organisme vivant avec un effet régulateur doux.

La texture est très homogène : là encore des différences dans la propagation des données fines et complexes qui s'avèrent être plus nombreuses et moins « basiques »

On est sorti du profil « lait » pour obtenir une construction orchestrée d'un système vivant plus élaboré.

Pas de marqueurs pathogènes anarchiques : la transformation et l'élaboration se sont réalisées avec beaucoup de puissance des forces d'organisation.

On ne constate aucune perturbation liée à un produit hétérogène inerte : il n'y a donc pas de contamination que ce soit dans le matériau d'origine ou par la suite.

Pas de taches exogènes visibles : contrairement à l'autre, le kéfir ici n'a pas subi d'interférence liée à la sensibilité chaleur ; les taches sur le précédent produit sont donc bien liées à une protection insuffisante du contenant.

L'intensité lumineuse est bien mise en valeur : les forces vitales actives et performantes de type nutritionnel et organisatrices sont en place et très fonctionnelles.

Le rapport acide base est excellent et écarte tout risque prolifératif lié au produit.
L'équilibre fluide gazeux est équilibré ce qui assure une très bonne pérennisation des données.
Pas de cassures ni de zones endommagées ; de très légers feutrages en bordures indiquent un léger affaiblissement des données sur le long terme comme beaucoup de produits sensibles.
L'ensemble des critères qualitatifs est présent et harmonieux avec une très bonne restitution.

CONCLUSION

Il a des qualités vivantes indéniables qui s'avèrent mieux mises en valeurs sur ce lot

Et surtout qui offre plus de complexité et de subtilité.

Le grand critère distinctif est la qualité de conservation que ce soit en ce qui concerne l'oxygène ou la température qui s'avèrent moins aléatoires sur ce lot que sur l'autre.

Le fait que son profil soit moins rattaché au lait démontre que cette fermentation s'est réalisée en profondeur et qu'il a atteint un degré supérieur d'élaboration.

Un beau produit qui a beaucoup à offrir.

Margarethe **CHAPELLE**
OENOCRISTAL