

Résultats du test de cristallisation

Obtenu après la mise en bouteille du thé Kombucha biologique dans une bouteille Vitbot
(Sans seconde fermentation en bouteille).

Effectués par Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

THÉ KOMBUCHA AVEC DEUXIÈME FERMENTATION EN BOUTEILLE.
MIS EN BOUTEILLE EN JUIN 2018. TEST EFFECTUÉ EN JUILLET 2018

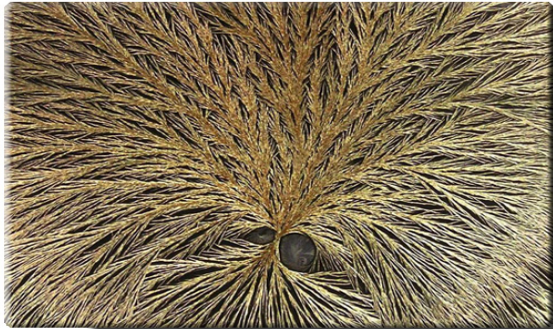


Les principaux avantages du thé Kombucha (sans seconde fermentation) mis en bouteille dans Vitbot et qui peuvent être vus dans le test de cristallisation sont :

- . Une intégration du processus gazeux, de l'oxygène dissous et du liquide parfait. Aucune compression ni relaxation n'est observée.
- . Un cadre solide, avec une structure entièrement intégrée.
- . Un niveau élevé d'énergie vitale qui est généré grâce aux tourbillons qui forment le kombucha à l'intérieur de la bouteille Vitbot.

VOIR TOUS LES DÉTAILS DANS LE RAPPORT ORIGINAL EN ANNEXE

oenocristal



Margarethe Chapelle

KOMBUCHA AVEC SECONDE FERMENTATION EN BOUTEILLE
FLACON VITBOT
JUILLET 2018

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

DESCRIPTIF TECHNIQUE

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.5ml

Place de l'axe central : miroir démultiplié

Type de signature : fruit

Structure intégrée, fine sans émergence

Type de texture : dense, longue, bien répartie, très superposée

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : intégré sur deux plans différents

Luminosité : très intense et bien répartie

Surcharge exogène : absence

Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence

Cassures : absence

Forme transverse : absence sur le tissu

Feutrages : absence sur le champ médian, absence en périphérie

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique de type fermentaire : oui ; optimum : oui

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée pour l'étude est légèrement inférieure à celle de l'échantillon précédent : les énergies préservées issues du produit d'origine ont donc été mieux préservées.

De plus le comportement est totalement différent :

On se trouve confronté au même problème fermentaire que sur la bouteille classique: la grosse différence c'est qu'on a dans cet apparent désordre une coordination étonnante qui a été maintenue.

Tous les processus sont axés sur un principe de fruit : il n'y a donc plus d'effet capteur là non plus mais il garde un procès information très cohérent bien qu'il ne soit plus relié à celui que l'on attend de ce type de produit.

La structure homogène partout semble présenter de fausses cassures qui sont uniquement liées au multi centrage et à la superposition des centres formateurs ; cette structure rend la dispersion plus étale et porte une texture riche et dense.

Beaucoup d'intensité et de vitalité dans ce produit dont les énergies passent dans un registre informationnel booster revitalisant tout en ayant gardé une certaine construction logique. Le mufti centrage induit des forces jeunes très actives qui sera à même d'aider un processus anémié ou affaibli.

Il faudra éviter bien sur compte tenu de l'extrême puissance des énergies et de leur extrême jeunesse de confronter cette boisson à quelqu'un qui présente une sur vitalité (un enfant ou un adolescent hyper actif par exemple) : cela pourrait favoriser un comportement anarchique.

Surtout s'il ne demande qu'à être construit.

De même les comportements à risque de développement microbiens vont se trouver sollicités ce qui ne va pas dans le sens directif ou cicatrisant voulu.

La luminosité intense comme sur l'autre présentent des forces vitales qui n'ont pas été amoindrie par le processus fermentaire.

L'équilibre fluide gazeux, c'est-à-dire la relation gaz carbonique, oxygène et liquide est ici assez harmonieuse : le gaz carbonique est ici particulièrement bien intégré et se retrouve dans la sensation si on goûte les deux, que la finesse des bulles est largement supérieure sur cet échantillon que sur l'autre (ce cas de figure s'est déjà produit sur des cavas).

La forme du flacon présente une dispersion concentrique qui est très étonnante mais qui rappelle des rythmes très orchestrés puisque cela se diffuse par cercle réguliers vers l'extérieur comme on peut le voir sur l'image : on a une émission des informations qui se « déroulent » toutes en même temps sur un rythme régulier et reproductible.

La texture homogène démontre que le processus est permanent et continu alors que sur l'autre on voit des à-coups et des blocages.

Aucun principe microbien pathogène visible et pas d'intrants inertes.

Le rapport acide base a bien sûr raccourci comme dans toute fermentation logique contenant du sucre mais il reste encore en tension suffisante pour amener ce produit vers une unité lorsque la fermentation sera terminée.

Pas de taches sur les faisceaux : moins sensible donc face à un écart de température il peut donc conserver intactes ses données subtiles.

EN CONCLUSION

Globalement si on compare les deux : le flacon Vitbot présente la capacité à maintenir malgré l'effervescence d'une fermentation, un ordre établi et une diffusion d'énergie très coordonnée est très cohérente.

On assiste à une démultiplication d'énergies très courtes, très fines et très subtiles qui ne se concurrencent pas ; au contraire, elles s'enchaînent très bien.

Reste le fait que le processus de construction est en pleine mutation et qu'on ne peut donc plus en percevoir le bénéfice de la construction d'origine.

Cela reste un très bon produit : on est typiquement un profil d'effervescence tout en ayant gardé de la fraîcheur de la subtilité une totale cohésion que n'a pas réussi à garder l'autre.

Margarethe CHAPELLE.

CENOCRISTAL