# Results of Crystallization Test Obtained after bottling organic kombucha tea in a Vitbot bottle. Without second fermentation in bottle.

Done by Margarethe Chapelle (Oenocristal)

## KOMBUCHA TEA WITHOUT SECOND FERMENTATION IN BOTTLE. BOTTLED MAY 2018. TESTED JULY 2018.



The main benefits that occur in a Kombucha bio one fermentation bottled in Vitbot are:

- . An integration of the gaseous process, the dissolved oxygen and the perfect liquid. Neither compression nor relaxation is observed.
- . A solid framework, with a fully integrated structure.
- . A high level of vital energy that is generated thanks to the whirlpools that form the kombucha inside the Vitbot bottle.

SEE ALL DETAILS IN THE ORIGINAL REPORT ATTACHED

### oenocristal



KOMBUCHA SANS SECONDE FERMENTATION EN BOUTEILLE FLACON VITBOT JUILLET 2018

#### Etude morphocristalline

#### Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.0ml

Place de l'axe central : miroir démultiplié

Type de signature : fruit et fleur

Structure intégrée, fine sans émergence

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

Rapport acide base : très bon

Equilibre fluide gazeux : intégré et fonctionnel 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 oui ; optimum : oui

#### COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est identique au premier flacon pour un comparatif qui soit logique et équitable ; on aurait pu la diminuer de moitié pour canaliser toutes données en une seule image tant les énergies vitales sont puissantes

Sur cette image on a un effet miroir démultiplié ce qui signifie que les forces vitales sont quasiment trois fois plus importantes que sur le produit en flacon classique.

Il est difficile de donner des indications définitives sur le métabolisme mais il semble que le centre majeur est celui de droite qui possède une stabilité métabolique offrant des réponses tout aussi directes que sur le premier flacon.

La signature est légèrement différente sur ce produit : sur le premier en avait un principe formateur totalement fruit ; sur celui-ci on a une répartition fruit et fleur ce qui signifie que l'on a un système capteur continu jumelé avec un système transmetteur continu

Dans l'absolu les processus vivants qui sont supposés aider d'autres systèmes se place sous ce type de double comportement. Cela signifie que le produit continu à capter des informations pour les restituer de façon plus élaborée par le biais de la forme du flacon ce qui est relié à une certaine logique : le liquide tourne lentement sur lui-même et configure en continu des énergies neuves. On accède donc à un niveau supérieur puisque le processus de vortex est un système de concentration formateur d'énergies et que dans son cas on en a trois identiques.

L'intensité lumineuse est plus importante sur cette variante et c'est normal :il y a plus de forces, les énergies vitales trois fois plus nombreuses composent ainsi des faisceaux très denses portés par une se structure complètement intégrée

Cette structure non grossière ne contient pas de produits inertes, fibreux ou grossiers les éléments parfaitement orchestrés sur le plan directionnel présentent un rythme souple qui conduit les énergies dans toutes les directions, sans à coups ni brusquerie.

Le rapport acide base est ici aussi excellent sans interférence ni faiblesse du pole acide susceptible de créer une discorde dans un équilibre préétabli auprès d'un autre système vivant.

Pas de défaillance de ce pole acide pouvant montrer qu'il présente un risque oxydatif ou gênant lorsqu'il s'agit de confronter son pH à un autre.

L'équilibre fluide gazeux est parfaitement en place : l'intégration du processus gazeux avec l'oxygène dissous et le liquide est totalement en adéquation et ne présente ni compression ni relâchement alors que la surface de bouchage est plus large que sur l'autre flacon.

Pas d'effet rigide ni minéralisant : ce système qui se montre revitalisant et tout aussi directionnel que son homologie aide à combattre un processus anarchique de la même façon que le premier produit.

Cependant le processus de force vitale étant beaucoup plus important on peut considérer qu'une faible dose de celui-ci sera tout aussi efficace qu'une quantité plus importante de l'autre.

Il saura fonctionner par rapport à des organismes anémiés affaiblis ou vieillissants

Comme l'autre flacon on a le processus en deux temps avec des énergies très puissantes qui ensuite se diversifient et deviennent plus subtiles.

Cependant ensuite vers la périphérie les forces s'amenuisent moins, elles s'adoucissent

#### En conclusion

Lorsqu'on compare les deux variantes il est certain que le flacon Vitbot présente beaucoup plus de dynamique.

C'est logique par rapport à sa forme, puisque les vortex se forment de façon multiple et donc dynamisent le processus vivant qui se trouve à l'intérieur.

Le flacon Vitbot est d'une excellente qualité globale avec des effets rapides mais plus longs sur un processus identique au premier mais démultiplié. Les deux cas sont intéressants puisque sur le premier a des fonctions de base qu'on attend de ce produit et sur le second on retrouve ces mêmes fonctions qui suivent une dynamique trois fois plus puissante.

Le premier est un concentré de forces reliées entre elles par un processus élaboré dans la structure et l'information, le second reste dans la structure et l'information mais amène aussi un effet douceur très capable d'aider des processus qui en sont dépourvus ou carencés tout en leur donnant une dynamique nouvelle plus jeune et plus vive.

Margarethe CHAPELLE. CENOCRISTAL