

Results of Crystallization Test

Obtained after bottling organic kombucha tea
in an 100% recycled plastic Vitbot bottle.
(Without second fermentation in bottle).

Made by Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

KOMBUCHA TEA WITHOUT SECOND FERMENTATION IN BOTTLE.
BOTTLED IN JANUARY 2019. TEST IN FEBRUARY 2019

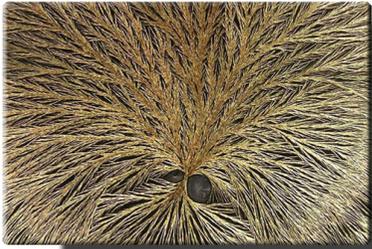


The main benefits that occur in a Kombucha bio one fermentation bottled in 100% recycled plastic Vitbot bottle are:

- . A high vitality.
- . An optimal fluid-gas balance.
- . Long life potential.
- . An efficient assimilation of its benefits.

SEE ALL DETAILS IN THE ORIGINAL REPORT ATTACHED

oenocrystal



Margarethe Chapelle

KOMBUCHA
FLACON VITBOT 100% PLASTIQUE RECYCLÉ
Février 2019

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

Descriptif technique

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

Place de l'axe central : haut et assez bien centré

Type de signature : fruit avec quelques traces florales

Structure : fine, souple encore en cours de croissance

Type de texture : dense, souple assez bien répartie

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : inégal mais assez bien intégré

Luminosité : intense

Surcharge exogène : absence

Surcharge endogène : présence sans compression

Anneaux : présence en périphérie

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : faible présence

Cassures : absence

Forme transverse : absence

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique oui ; optimum : proche pour un produit très jeune

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est identique à celles des deux précédents échantillons pour un comparatif équitable. On est donc sur des forces vitales similaires, intenses et très actives cependant le comportement est tout de même différent sur le plan qualitatif. La signature centrale correspond à un produit très jeune encore en devenir sur certains critères mais qui déjà présente plus d'harmonie et de finalité.

De type fruit et donc axée sur un processus presque finalisé elle transmet des données abouties pour certaines et encore à finaliser pour d'autres mais qu'un autre organisme sera à même d'assimiler.

L'axe haut et assez bien centré est corrélé à un produit plutôt linéaire dont on peut attendre une bonne conservation (dans des conditions adéquates bien entendu).

On n'observe pas de dysmorphie centrale : cela signifie que les observations et les informations contenues dans le produit sont diffusées directement et de façon claire sans déformation : sur ce flacon il n'y a donc pas eu d'accident fermentaire ou de « manquement » à la mise en flacon puisqu'il est exempt de forme transverse.

La structure très fine parfaitement intégrée ne montre ni matière grossière, fibreuse ou dure, tout est parfaitement assimilable par un autre organisme et le matériau d'origine présentait de la force mais aussi de la subtilité qui a été préservée.

La dispersion de la texture, plus souple, est plus construite : on voit que la ciselure se prolonge largement plus loin que sur le flacon en verre ou le témoin : les données élaborées sont donc plus nombreuses et rejoignent sur ce point la cohérence avec la formation centrale plus finalisée.

Les énergies actives sont sur des rythmes pas forcément plus lents mais en adéquation au niveau du principe circulatoire avec ce que l'on peut attendre de ce type de produit.

Les bienfaits régulateurs nutritifs et dynamiques sont de type régénérant avec une continuité plus importante.

L'intensité lumineuse excellente ne présente pas de zone minéralisée, terne ou moins bien répartie comme sur le premier échantillon et sa diffusion est plus homogène que sur le flacon de verre puisque l'évolution des données a été légèrement plus rapide et s'est élaborée avec plus de précision dans le même laps de temps.

Le produit présente également beaucoup moins de tâches et de surcharge dans la zone périphérique : la préservation ou la solidité des informations font que le résultat est plus probant (c'est logique dans la mesure où la construction est légèrement plus avancée et donc moins sensible).

Pas d'effet brouillon ou désordonné lié à une mauvaise respiration ; celle-ci est en train de se finaliser avec une assez bonne régularité : c'est important dans la mesure où un autre organisme va assimiler cette information. Les forces plus nombreuses se ramifient en « branche de sapin » induisant des énergies qui se construisent au fur et à mesure en s'enrichissant d'énergies neuves propres à aider un organisme affaibli ou qui manque de cohérence, sans risque d'exubérance.

Sur celui-ci encore les forces s'arrêtent brutalement mais elles ne montrent aucun signe de minéralisation.

On peut même observer un principe régulateur légèrement tendu que l'on aperçoit au-delà de la bande médiane et dans le champ périphérique qui amène un effet directeur cicatrisant.

Un bon rapport acide base qui ne présente ni excès ni déficit et qui préserve l'ensemble d'un risque anarchique.

Toutes les informations sont actives, pour certaines précises, pour d'autres en cours de croissance et diffusées sur le même tempo avec une restitution rapide mais non brusque.

En conclusion

La répartition plus régulière est la première qualité de ce produit. Le centre plus élaboré que sur le flacon Vitbot en verre induit une avancée plus rapide mais sans dégénérescence ; la construction se fait visiblement avec une légère avance.

Pas de perte globale comme sur le flacon cylindrique qui indique un vieillissement un peu anormal lié à un problème physique.

La hauteur de centre identique à celle du flacon Vitbot en verre présente la même jeunesse et la même vitalité mais mieux orchestrée, plus précise avec un rythme beaucoup plus souple et beaucoup plus régulier.

C'est le troisième flacon qui présente finalement les données positives que l'on attend de ce type de produit si on s'en réfère à sa façon plus rapide d'évoluer et de présenter des données plus finalisées alors que les trois sont visiblement très jeunes.

Attention cependant, il y a de fortes chances que le flacon Vitbot en verre rejoigne celui-ci après une période durant laquelle il aura pu se finaliser.

Test intéressant dans la mesure où l'on peut accéder plus vite à une élaboration subtile. Il faut également prendre en compte que celui-ci ne comporte pas d'artéfact et qu'il est donc plus intègre.

Oenocrystal

Margarethe Chapelle