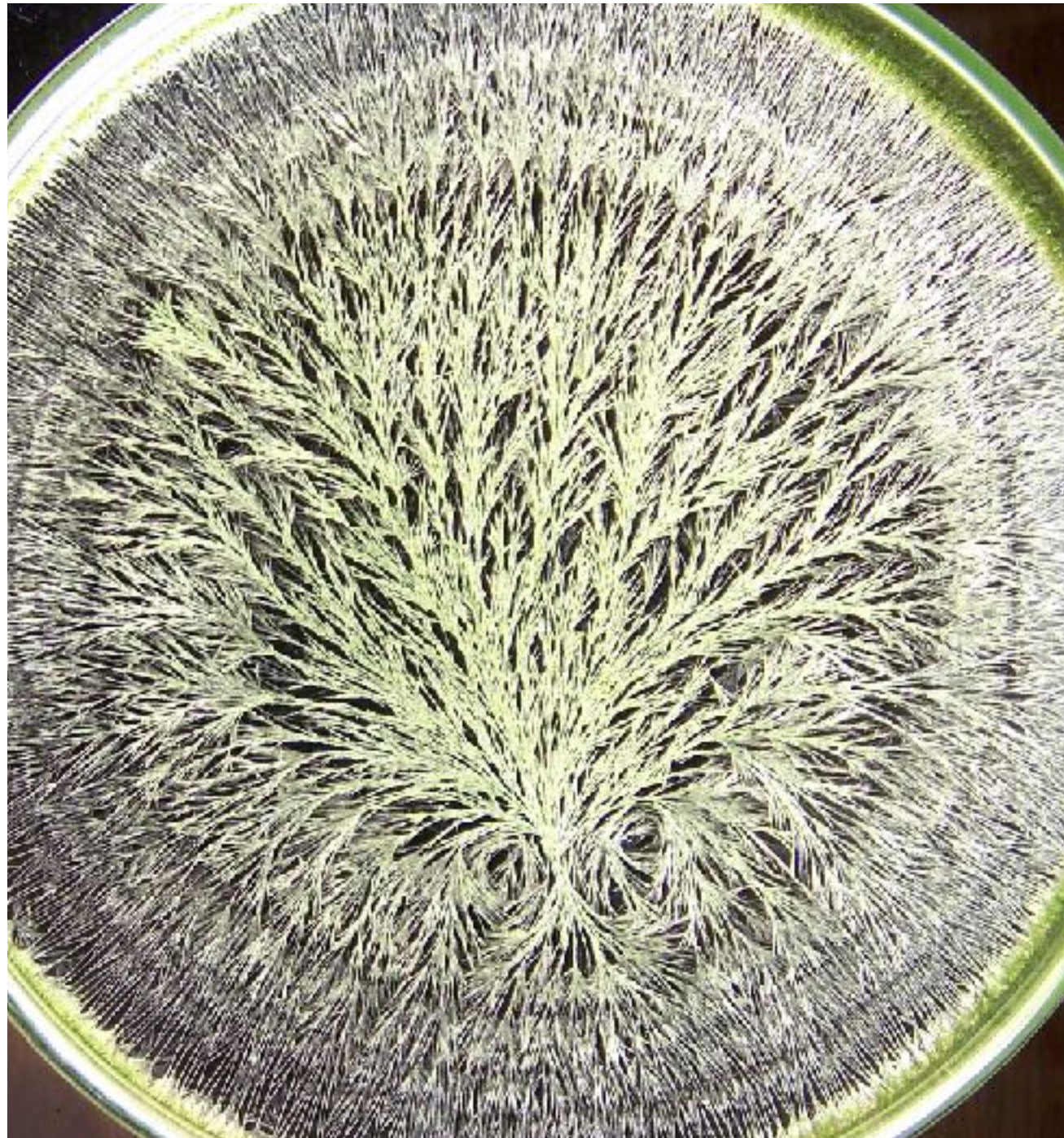


Resultados del Test de Cristalización
Obtenido tras embotellar zumo ecológico prensado en frío en una botella Vitbot.
Realizados por Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

ZUMO ECOLÓGICO PRENSADO EN FRÍO (HPP).
TEST DICIEMBRE 2018. TRES SEMANAS EN BOTELLA



Los principales beneficios que se dan en un zumo embotellado en Vitbot y que pueden apreciarse en el test de cristalización, son:

- . Una óptima homogeneización de las plantas y frutos que componen el zumo, gracias a que la forma de la botella Vitbot permite que se genere un movimiento en un vórtice unificado, lo que conlleva a que el jugo mantenga toda su vitalidad y propiedades originales.
- . Una larga vida útil, gracias a que hay una correcta relación con el oxígeno, lo que comporta un menor riesgo oxidativo.
- . Una alta protección ante desviaciones y proliferaciones patógenas, gracias a que se da una equilibrada relación ácido-base.

VER INFORME ADJUNTO

oenocrystal



Margarethe Chapelle

JUS VERT
FLACON VITBOT

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 0.50ml

Place de l'axe central : premier tiers

Type de signature : fruit, bien formée

Structure : dense, souple longue

Type de texture : bien répartie, homogène

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : bon

Luminosité : bien exprimée

Surcharge endogène : absence

Surcharge exogène : absence

Anneaux : présence sans rupture

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : quelques unes mais très petites en bordure du champ médian

Cassures ou dépôts : absence

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du stade : oui ; optimum : oui

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

Pour une évaluation comparative logique, la concentration utilisée est identique à celle du témoin. Le jus vert placé dans le flacon Vitbot démontre une toute autre attitude que le témoin : tout d'abord on se situe face à un processus totalement orchestré malgré sa puissance.

Le centre est placé dans le premier tiers de l'image : le processus vital est jeune mais sans exubérance et dirigé comme pour un principe mature ; c'est relié à la signature aboutie de type fruit. Cela induit des forces coordonnées orchestrées sur des données totalement finalisées. Le centre présente deux magnifiques vortex : ces vortex déjà identifiés sur d'autres produits conservés dans ce type de forme de flacon sont reliés à une densification des données réalisée par le contenant puisque on ne retrouve pas ces vortex sur le témoin.

La répartition est étale : les forces nombreuses mises en évidence se propagent avec beaucoup de régularité et de rythme comme le montre la structure qui porte une texture régulière et souple.

On est encore dans un processus nutritionnel compte tenu de la richesse des informations mais ce processus nutritionnel bien rythmé bien orchestré peut profiter à bon nombre d'organismes affaiblis fatigués sans qu'il y ait une surcharge ou un surdosage d'énergie vitale.

Cette organisation subtile est très positive car cela offre plus de champs d'application contrairement au premier qui montrait beaucoup d'exubérance et donc qui pouvait limiter l'utilisation.

On se situe là sur un processus complètement abouti qui garde beaucoup de jeunesse mais qui en même temps présente une intense « sagesse ».

Les données diffusées nombreuses ne présentent ni altération ni perte vitale au fur et à mesure que les informations se propagent.

Le rapport acide base bien maintenu profite à l'équilibre de l'ensemble et optimise la conservation. Le système respiratoire qui était un peu inégal sur le témoin se montre ici totalement en adéquation avec un processus vital équilibré ; là encore on aura une meilleure tenue des équilibres vitaux sur la durée.

Pas de nécrose ni de tissu cicatriciel : si ce jus est issu du même lot que le précédent, il y a une certaine logique dans l'absence de cicatrice : lorsqu'un principe vivant est valorisé par un habitat, les énergies vitales d'origines sont optimisées et le produit maîtrise mieux les petits « accidents de parcours » en créant des données qui remplacent celles qui se sont délitées ; c'est le cas ici.

On remarque que sur la partie majeure du champ médian, c'est-à-dire tous les faisceaux denses qui se trouvent autour du centre aucune tâche n'est présente.

On peut considérer que le processus de mise en flacon a respecté l'intégrité et la totalité des forces majeures du jus ainsi que les forces fines qui sur le témoin étaient brouillées.

Seules quelques tâches fines sont visibles en bordure du champ médian mais elles sont endogènes au produit et issues de contact direct avec la chaleur extérieure.

Toutes les informations sont donc absorbables par un organisme qui aura besoin d'une part d'un apport reconstituant mais également d'orchestration.

Ce type de produit élaboré avec des données complexes qui sont diffusées de façon étale profitera largement un panel multiple de consommateurs sans risque de surdosage d'énergie ou risque de dérive d'exubérance.

CONCLUSION

Il semble que le flacon ait davantage respecté le processus de conservation puisque les taches présentes sur le témoin sont absentes ici. Dans la mesure où ces taches ont tendance à brouiller certaines informations on peut considérer que l'intégrité du produit d'origine a été conservée dans les meilleures conditions possibles dans le flacon Vitbot.

Le critère d'homogénéité est primordial. Le processus de vortex significatif des principes élaborés signifie que les espèces variétales de plantes ou les différents spécimens de végétaux qui ont été associés ont une coordination et une complexité largement supérieure à celle du témoin.

On retrouve les forces vitales, l'intensité lumineuse, et la complexité, le tout orchestré avec une suite logique que l'on ne retrouve pas dans l'échantillon témoin.

C'est un très beau produit d'origine qui a été totalement conservé et finalisé par le flacon. Très concluant en ce qui concerne cet essai

Margarethe CHAPELLE

Oenocrystal