

Results of the Sensitive Crystallization Test that have been obtained after bottling organic coconut water in a standard bottle and in a Vitbot bottle, and compare the results.

Done by Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

## ORGANIC COCONUT WATER.TEST DECEMBER 2018. THREE WEEKS IN BOTTLE

In Standard Bottle



In Vitbot Bottle



The main benefits of bottling coconut water in Vitbot are:

- . A longer useful life thanks to the fact that there is a better relationship with oxygen, which gives a lower risk of oxidation.
- . Greater protection against pathogenic growth and deviations, thanks to a more balanced acid-alkaline ratio.
- . Coconut water bottled in Vitbot provides more energy than coconut water bottled in more conventional packages, thanks to its vital force being more dense, clustered and overlapping.

## oenocrystal



Margarethe Chapelle

EAU DE COCO  
FLACON VITBOT

### ETUDE MORPHOCRISTALLINE

#### Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 2.0ml

Place de l'axe central : démultiplié

Type de signature : influence florale sur des marqueurs fruits concentrés

Structure : fine, tendance radiaire non fragile

Type de texture : en bouquets puissants bien superposés

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : homogène et régulé

Luminosité : intense encore en progression

Surcharge endogène : absence

Surcharge exogène : absence

Anneaux : absence

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence

Cassures ou dépôts : absence

Feutrages : présence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du stade : oui ; optimum : proche en raison du stade de progression encore possible

## COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

Sur une concentration identique à celle du témoin on retrouve exactement le même comportement mais exprimé de façon plus puissante et incomplètement exprimée puisque des réserves d'énergies vitales sont encore en progression : le produit va développer plus d'amplitude forces dans les semaines qui viennent.

Trois centres avec donc la même exubérance mais des critères sont légèrement différents. Un critère et non des moindres : le processus fluide gazeux qui est ici beaucoup plus équilibré : les centres non dilatés induisent qu'il y a un meilleur rapport avec l'oxygène et pas du tout de sensibilité sur ce plan ce qui favorise la conservation des éléments présents et évite bien entendu le risque oxydatif ou la perte de l'intégrité des informations, sur la même durée de conservation comparativement au témoin.

Le tissu est similaire à l'échantillon témoin mais avec plus d'effet « fusant » : c'est logique car il a été mieux préservé de l'oxygène (soit lors de la mise en flacon, soit dans le flacon lui-même qui est plus positif pour la substance vivante qui s'y trouve)

La structure, fine mais assez dense ne présente pas de zone fibreuse, dure ou grossière. Elle est intégrée et porte une texture dense et très lumineuse : les énergies vitales sont donc très présentes et très nombreuses avec une répartition qui donne accès plus vite à une perception nutritive et de transferts des éléments plus rapide.

Le processus étant plus équilibré sur le plan respiratoire, le rapport acide base est meilleur et se montre plus actif que sur le témoin ; les risques de déviance pathogènes ou prolifératifs sont écartés. Ce phénomène augmente d'une part sa capacité de conservation et d'autre part l'effet fusant apporte un certain principe cicatriciel que ne présente pas le flacon classique. Les forces sont plus denses plus groupées et beaucoup plus superposées : sur une même quantité de produits en aura un afflux d'énergie vitale plus dense et plus vif avec le flacon Vitbot

On retrouve une signature partiellement florale est légèrement moins avancée sur le plan fruit que la précédente : il semble que le produit est gardé une jeunesse beaucoup plus présente alors que l'autre paraît plus évolué en comparaison de celui-ci.

Les forces autour des centres sont également beaucoup plus concentrées et l'intensité lumineuse ne laisse aucun doute sur sa vitalité ; on a de plus une réserve de forces inemployées qui vont se déployer sur la durée.

La partie extérieure de l'image présente quelques taches : la signature florale est donc très réceptive et très sensible à la lumière : le flacon étant plus large avec une périphérie plus exposée il sera bon de conserver ce produit totalement à l'abri de la lumière pour en garder tous les bénéfices.

On ne constate aucune minéralisation des données et pas de perte significative d'une exposition à la lumière mais le principe de précaution prévaut si on souhaite une évolution qualitative linéaire.

La signature florale par ailleurs est plus légère, plus aérienne ce qui permet une assimilation par un autre organisme assez facile « plus digeste »

Pas de produits inertes et donc pas de contaminants externes

## CONCLUSION

Si l'on compare les deux images sur le plan de la luminosité il est certain que ce flacon apporte beaucoup plus d'intensité d'énergie avec une rapidité de transmission et des rythmes beaucoup plus vifs que sur le flacon témoin.

En termes d'équilibre sur la durée on se situe sur un laps de temps un peu plus long sur ce flacon que sur le précédent puisque l'on n'a pas de sensibilité à l'oxygène.

Seule la sensibilité à la lumière a été augmentée sur ce flacon par rapport à l'autre.

On pourrait presque considérer qu'une demi-dose de celui-ci équivaut à une dose entière de l'autre en termes d'énergie vitale absorbable

Margarethe CHAPELLE

Oenocrystal

oenocrystal



EAU DE COCO  
FLACON CLASSIQUE

## ETUDE MORPHOCRISTALLINE

### Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 2.0ml

Place de l'axe central : démultiplié en trois centres

Type de signature : influence florale sur des marqueurs fruit assez amples

Structure : dense, souple non fragile

Type de texture : en bouquets puissants souples bien superposés  
Rapport acide base : correct  
Equilibre fluide gazeux : sensible  
Luminosité : pas complètement exprimée en cours de progression  
Surcharge endogène : absence  
Surcharge exogène : absence  
Anneaux : absence  
Inclusions ou sédimentations : absence  
Taches : absence  
Cassures ou dépôts : absence  
Feutrages : absence  
Aiguilles dendritiques : absence  
Amas de percolation : absence  
Image caractéristique du stade : oui ; optimum : proche

### **COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF**

La concentration utilisée est corrélée à la nature du produit, sans excès ni déficit.

Elle est reliée à des énergies vitales intenses et fonctionnelles au moment de l'étude.

L'image est orchestrée par deux centres de même type et un troisième légèrement plus irrégulier.

On constate que ces trois centres ont une tendance légèrement dilatée ce qui signifie que le produit est sensible à l'oxygène ce qui a pour effet de présenter une conservation aléatoire au contact de l'air.

En l'état et dans le flacon il présente déjà cette sensibilité ce qui tendrait à signifier que le conditionnement n'est pas forcément adéquat et qu'il faudrait renforcer l'étanchéité ou créer une mise en flacon plus préservée.

Cependant l'intégrité de l'image restitue de très bonnes énergies vitales, denses et très corrélées entre elles.

La structure est fine parfaitement intégrée sans zone fibreuse dure ou grossière et elle porte une texture très riche et très dense les informations sont nombreuses et de type revitalisant ainsi que légèrement directionnelles mais la souplesse assez présente ne les présente pas dans une gamme cicatrisante mais plutôt comme un soutien de type circulatoire (assimilable plus en relation avec la digestibilité).

On a une forme d'exubérance en rapport avec un produit jeune qui peut apporter des données nutritionnelles relativement nombreuses.

La luminosité sur l'image autour des centres est excellente les forces sont donc issues d'un produit de bonne qualité globale à l'origine et la signature qui est entre deux cycles, la fleur et le fruit induisent des données bien captées et bien retransmises avec une intensité puissante qui peut encore s'accroître si on conserve bien le produit. Tout a été maintenu jusqu'à la mise en flacon.

À l'intérieur des centres on constate des cassures le produit a été au départ légèrement altéré par un état sanitaire pas tout à fait à cent pour cent c'est donc dans l'histoire du végétal et non dans le processus de conditionnement qu'il faut chercher les causes de ces cassures.

Cela n'altère pas du tout la qualité d'ensemble du produit et on peut donc compter sur un pouvoir dynamique nutritionnel important relativement régulier avec un effet de perception rapide.

Si l'on ouvre le flacon et que l'on ne consomme pas de suite, il faudra impérativement empêcher son volume de se dilater et d'absorber de l'oxygène de façon à bénéficier de tous les bienfaits du produit.

La force de l'ensemble est assez bien coordonnée pour un organisme affaibli puisque l'on va avoir des échanges relativement subtils et complexes mais assez bien aboutis.

Pas de taches sur le tissu et donc pas de perte de données fines ; le travail effectué sur ce produit a été bien réalisé.

On ne constate pas de présences exogènes et donc pas d'intrants inertes type chimique.

Le procès de mise en flacon n'a pas altéré les données fines issues du processus floral qui généralement est très fragile et hypersensible à la chaleur.

La conservation peut se faire à l'abri de l'air en toute quiétude mais plutôt dans une ambiance froide.

On ne constate aucun intrant externe de types produits chimiques.

Son rapport acide base n'est pas excessivement long mais il reste en adéquation avec les équilibres recherchés.

Dans l'ensemble tout est corrélé pour apporter un effet positif simulateur à un organisme qui en est dépourvu ou en manque.

Seul l'équilibre fluide gazeux est un peu fragile mais je ne peux pas dire en l'état si c'est lié à l'hermétisme du flacon qui contient ce produit ou si c'est le produit lui-même qui est très sensible à l'oxygène.

Les petites nécroses dans les centres peuvent signifier que ce produit déjà au départ était très sensible à l'oxygène et que ce n'est pas sa mise en flacon qui a augmenté le problème cependant la conservation pourrait s'avérer compliquée puisque la signature florale partielle est sensible à la lumière est également au changement de température.

Il faudra donc une atmosphère contrôlée à l'abri de tout apport d'oxygène pour que tous les équilibres présents qui sont de belle qualité globale soient maintenus.

## **CONCLUSION**

L'ensemble global des qualités dépasse largement le petit défaut de sensibilité à l'air.

Les signatures d'origine ont été presque totalement préservées lors du process de conditionnement ce qui permet d'accéder à un bon produit.

Il faut revoir peut-être l'hermétisme du flacon, de façon à avoir une meilleure tenue sur la durée.

A ce stade cependant il ne présente pas de signes de vieillissement précoce, il est intensément vivant et fonctionnel.

**Margarethe CHAPELLE**

Oenocrystal