

Results of the Sensitive Crystallization Test were obtained after bottling kombucha tea in a standard bottle and in a Vitbot bottle, and comparison of results  
(without second fermentation in bottle)

Done by Margarethe Chapelle (Oenocrystal)

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

In standard bottle.



In Vitbot bottle



The main benefits of bottling Kombucha (without second fermentation) 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.
- . It presents a solid framework with a completely integrated structure. In light of the vortices that form, the vital energy of the Kombucha packaged in the Vitbot bottle is clearly superior.
- . In Kombucha teas, it has been observed that thanks to the vital force that develops inside the Vitbot bottle, a dose of tea packaged in this bottle will be as effective as a larger dose of the same beverage packaged in a standard bottle.
- . The integration of the gaseous process with the dissolved oxygen and liquid is perfect, and neither compression nor relaxation is observed.

## oenocrystal



Margarethe Chapelle

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 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 pôle acide susceptible de créer une discorde dans un équilibre préétabli auprès d'un autre système vivant.

Pas de défaillance de ce pôle 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. GENOCRISTAL

**oenocrystal**



*Margarethe Chapelle*

**KOMBUCHA SANS SECONDE FERMENTATION EN BOUTEILLE  
FLACON STANDARD  
JUILLET 018**

**ETUDE MORPHOCRISTALLINE**

### **DESCRIPTIF TECHNIQUE**

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

Place de l'axe central : premier tiers horizontal

Type de signature : fleur dilatée et vide

Structure intégrée, avec quelques ruptures

Type de texture : souple fine mais peu dense

Rapport acide base : correct

Equilibre fluide gazeux : intégré mais fragile

Luminosité : bonne et répartie de façon étale dans les deux premiers champs

Surcharge exogène : présence

Anneaux : absence en champ médian. Présence concentrique en périphérie

Inclusions ou sédimentations : présence

Taches : présence en bande externe

Cassures : présence

Forme transverse : absence sur le tissu, zone sombre dans le centre

Feutrages : absence sur le champ médian, présence en périphérie

Aiguilles dendritiques : présence

Amas de percolation : petite présence

Image caractéristique oui ; optimum : non

## COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée pour l'étude est très faible 20 ml étant la concentration minimum sur les produits visant utiliser de façon générale centrale placée dans le premier tiers est bien en accord avec un produit frais.

La signature horizontale induit un métabolisme stable. Les réponses sont donc directes et sans latence. La signature de type fruits s'apparente à un processus transmetteur intégralement avec un beau vortex au centre qui signale que les énergies sont concentrées et les informations verser dans un premier temps de façon très nombreuse portée par une texture fine qui indique qu'il n'y a pas de produits inertes fibreux grossiers dans ce mélange.

La texture très riche autour du centre induit énormément de données nombreuses très coordonnées ayant un effet directif sur un rythme cependant souple. Il est certain que sur des rythmes souples on peut attendre une très bonne assimilation par un autre système vivant.

La texture change et se fait plus fine et plus ciselé mais avec encore beaucoup d'informations fines le processus qui dégage un aspect fortifiant au départ prend ensuite l'allure d'un système régulateur presque cicatrisant dans son comportement petit à petit les forces s'affaiblissent on est donc sur un produit activité rapide.

Le pôle acide base est très bon. L'axe de l'assèrmentation montre que le processus est déroulé sans à-coups ni stress ne perturbant pas les équilibres acquis au départ et transmettant en système continu. Équilibre fluide gazeux est excellent. Le rapport qu'entretient cette boisson avec le gaz carbonique et oxygène est complètement équilibrée. Le système respiratoire et fonctionnel on n'a donc pas à craindre que cette boisson s'oxydent rapidement auquel est un effet réducteur néfaste sur l'oxygène contenu et puisse créer un déséquilibre en dehors de son aspect nutritionnel

La luminosité intense montre qu'elle porte beaucoup d'énergie vitale et que le vitesse qu'elle disperse d'abord de façon intense puis progressivement plus doucement pour aboutir ensuite un processus plus basique mais encore très fonctionnel.

Il y a très peu de taches sur les faisceaux cela indique que la fermentation s'est fait sous une température tout à fait adéquate et qu'est-ce malade à part oblitéré ou endommager certaines données six le processus créé est complètement intégré sans patrie ni blocage dans l'ensemble on se situe sur un produit parfaitement équilibré à tous points de vue avec un effet vite mis en mais non anarchique. C'est un très beau produit, de très bonne qualité globale

## EN CONCLUSION

Intense et à la fois douce elle donne accès à des systèmes organisés et conducteurs.

Ses énergies sont bien construites et ne présentent pas de dommage particulier ni de fragilité.

Elle a un processus capteur très développé et qui transmet des données modifiées selon ses propres règles.

Elle perçoit des forces plus aériennes ce qui signifie qu'elle ne vit pas constamment dans le monde souterrain lors de son parcours.

De bonne qualité globale mais elle n'est pas juste accompagnatrice et il faut donc en tenir compte selon son utilisation.

Elle est sensible mais peut s'avérer fragile de part sa signature exagérément florale et réceptive.

Margarethe CHAPELLE.

**CENOCRISTAL**