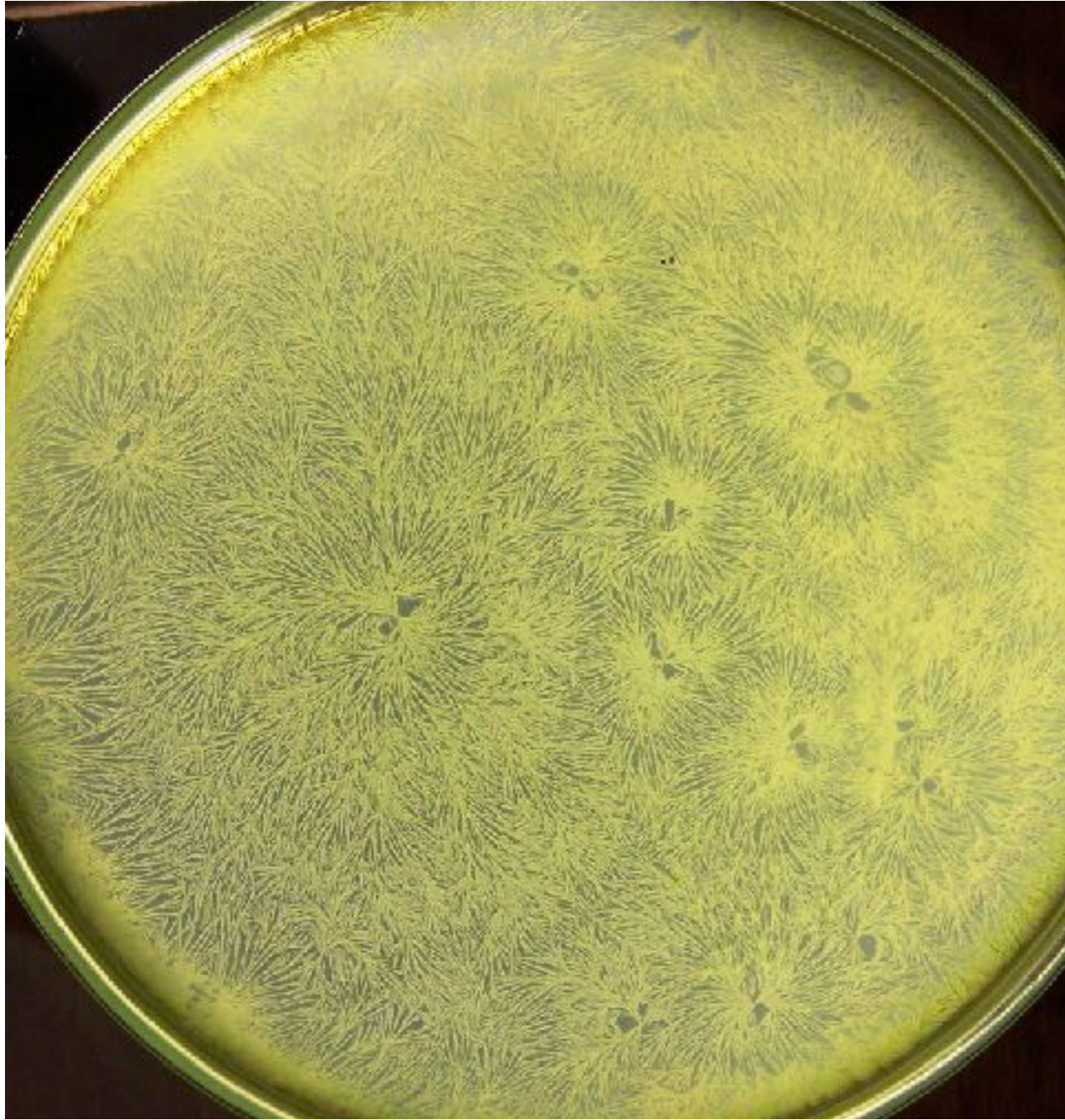


Results of the Sensitive Crystallization Test that have been obtained after bottling Kefir of milk in a standard bottle and in a Vitbot bottle, and compare the results.

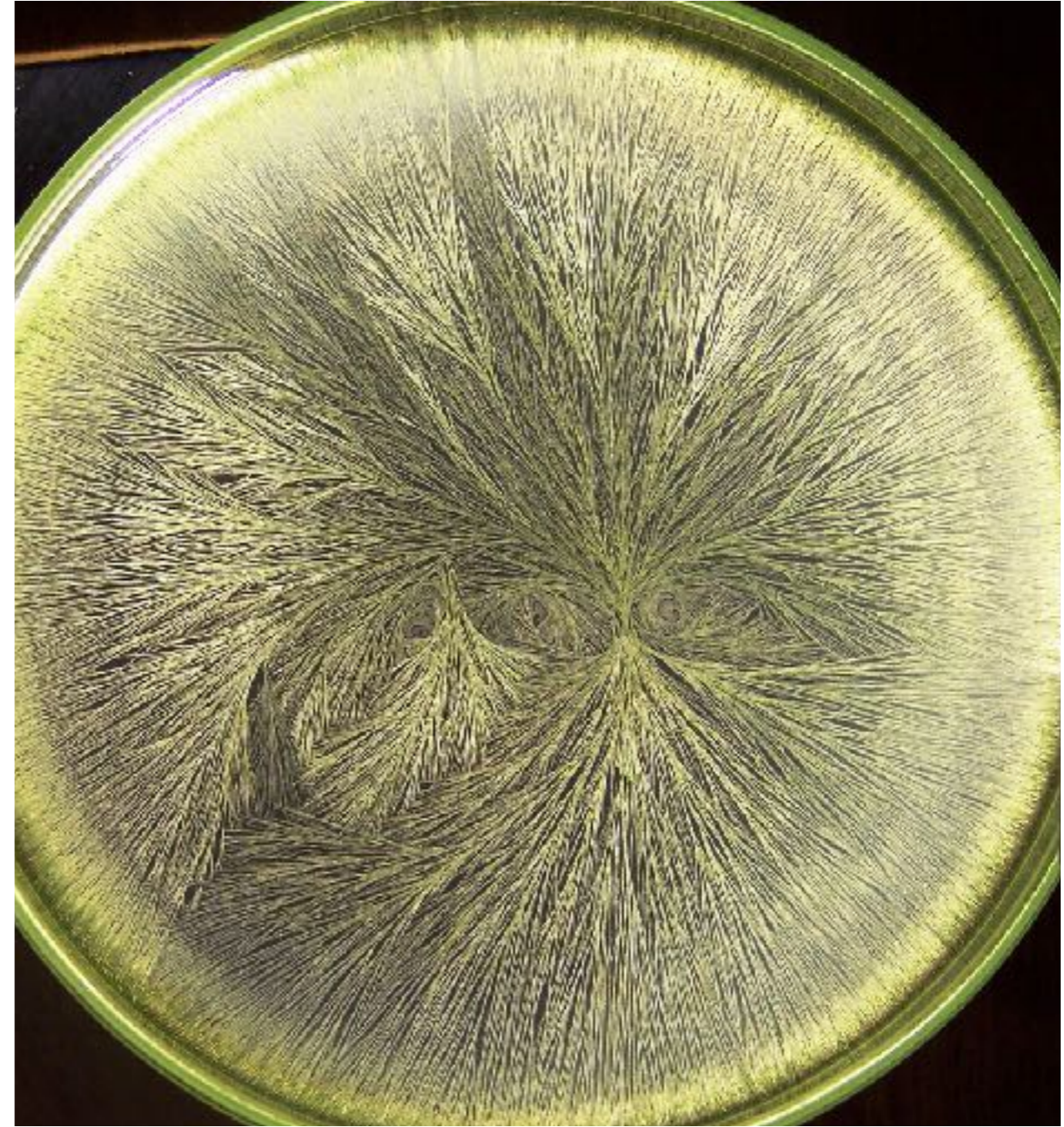
Done by Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

KEFIR OF MILK. TEST DECEMBER 2018. THREE WEEKS IN BOTTLE

In Standard Bottle



In Vitbot Bottle



The main benefits of bottling kefir of milk in Vitbot are:

- . Uniform fermentation because the shape of the Vitbot bottle allows the movements that it generates, thanks to the temperature changes caused by fermentation, to affect all of the liquid contents equally.
- . 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.

oenocrystal



Margarethe Chapelle

**KEFIR
FLACON VITBOT**

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 0.10ml

Place de l'axe central : démultiplié

Type de signature : influence florale sur des indicateurs déformés

Structure : fine et effilochée par endroit

Type de texture : plate de façon majoritaire avec quelques flabelles

Rapport acide base : correct assez long

Equilibre fluide gazeux : hétérogène

Luminosité : pas complètement exprimée mais limitée

Surcharge endogène : visible par endroit

Surcharge exogène : absence

Anneaux : absence

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : quelques-unes, mais petites

Cassures ou dépôts : absence

Feutrages : présence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du stade : non ; optimum : non

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La faible concentration utilisée est identique à celle du témoin : les énergies vitales sont donc d'intensité similaire mais avec une utilisation de ces énergies bien différente.

Prélevé le même jour et dans les mêmes conditions que le témoin on a un tout autre profil : ici pas d'exubérance, le maître mot est organisation alors que l'on se situe sur un produit de type fermentaire.

La signature unique est caractéristique des produits dits « laitiers » élaborés et subtils et la netteté du tissu démontrent que sa fermentation a été réalisée dans de très bonnes conditions.

A l'ouverture du flacon on retrouve l'effet mousseux escompté du produit alors que l'on a un profil totalement organisé.

L'image mono centrée montre un processus très orchestré avec des forces puissantes et denses et surtout très continues.

La finesse de la structure est comparable à celle du témoin cependant beaucoup plus longue elle a la capacité à porter des forces directionnelles revitalisantes, structurées qui apporte un principe élaboré nutritionnel mais aussi un aspect cicatrisant intense (les système levuriens contribuent à régénérer la fonctionnalité des parois digestives mais elles ne doivent pas déclencher d'anarchie).

La texture très ciselée comporte beaucoup d'informations très corrélées les unes aux autres et très cohérentes ; bien que le produit soit sur un processus de revitalisation il est également sur un processus d'organisation ce qui est beaucoup plus rare sur ce type de produits. En effet le système fermentaire du kéfir devrait apporter un certain désordre dans l'image mais dans le flacon Vitbot il n'en est rien et il n'y a pas de processus bactérien visible alors qu'il a été transporté sur le même laps de temps et dans des conditions identiques à celles de l'échantillon témoin.

Le processus fermentaire s'organise en créant deux vortex qui diffusent ensuite des informations corrélées les unes aux autres qui se font suite sans à-coups avec une magnifique répartition.

On voit également que la texture est beaucoup plus étalée beaucoup plus homogène alors que sur kéfir témoin.

En avaient des zones épaisses qui étaient en mutation avec des informations très subtiles très diverses et dispersées par ondes courtes, on a ici un rythme long soutenu qui ne s'atténue pas en périphérie.

Le profil de l'image est totalement inattendu par rapport au témoin cependant force est de constater la qualité des informations qui exprimée est portée par une intensité lumineuse qui faiblit pas du tout. Le profil directionnel, l'orchestration des mémoires qui partent d'un processus abouti et finalisé et qui vont jusqu'au bout de l'image confirment que les rythmes proposés sont ici beaucoup plus égaux et peuvent s'adresser à de multiples organismes que ce soit en besoin nutritionnel en besoin d'orchestration ou nécessité d'apport cicatrisant très puissant.

Le rapport acide base, très solide et équilibré contribue à une bonne conservation.

L'équilibre fluide gazeux largement visible est plus homogène ; la taille du centre signale une condition de conservation à l'abri de l'air mais c'est dans la logique du produit.

De fines taches sont visibles : la forme du flacon demande bien entendu une atmosphère fraîche mais comme tous les produits de cette nature.

Pas de marqueurs de produits inertes, pas de contaminants exogènes. Pas de signes pathogènes indésirables

CONCLUSION

Ce profil porte bien le marqueur du flacon avec a une dynamique que l'on retrouve très souvent sur ce type de contenant.

Les grands critères qualitatifs sont présents ce qui permet d'anticiper une meilleure tenue et une résistance à des milieux bactériens actifs.

Cette image rassure sur la composition du produit alors que sur l'autre on avait un début affirmé de déviance.

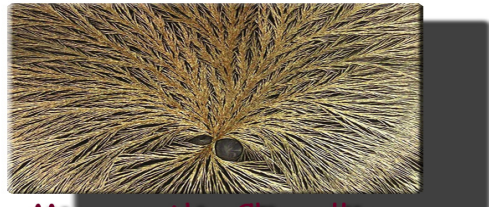
Les deux flacons ayant été transportés en même temps et sur la même durée on peut supposer que l'interaction extérieure est beaucoup plus présente sur le kéfir témoin en flacon classique que sur le flacon Vitbot. Ce critère présente un large avantage si l'on veut commercialiser ce produit sur la durée et sur la distance pour une diffusion large.

L'image est totalement intègre avec une magnifique amplitude et des forces puissantes très concluant ; non seulement le profil d'origine est respecté mais il est optimisé. Impressionnant !

Margarethe CHAPELLE

Oenocrystal

oenocrystal



Margarethe Chapelle

KEFIR
FLACON CLASSIQUE

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 0.10ml

Place de l'axe central : fortement démultiplié

Type de signature : typique d'un processus levurien, assorti de centres dysmorphiques

Structure : fine courte, souple

Type de texture : veloutée superposée, typique d'un processus fermentaire

Rapport acide base : correct

Equilibre fluide gazeux : correct

Luminosité : bien exprimée

Surcharge endogène : visible
Surcharge exogène : absence
Anneaux : absence
Inclusions ou sédimentations : absence
Taches : absence
Cassures ou dépôts : absence
Feutrages : présence endogène
Aiguilles dendritiques : absence
Amas de percolation : absence
Image caractéristique du stade : oui ; optimum : non

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La faible concentration utilisée est en relation avec une concentration très forte en énergie vitale puisqu'il a fallu une dilution à dix pour cent pour accéder à l'image caractéristique.

Étant donné qu'il s'agit d'un processus fermentaire, on s'attend à ce type d'image : des centres largement démultipliés qui portent le profil type des levures (petits centres nombreux avec des faisceaux courts un peu « bouclés »).

Cependant on a aussi malheureusement des marqueurs de type bactérien : des centres formés avec des dysmorphies structurelles (centres en rosette) qui signalent un risque de déviance latent dans la fermentation : ces bactéries peuvent s'être formées lors du transport mais peuvent aussi être issues de la fermentation de départ, il est impossible en l'état d'en identifier l'origine mais leur présence compromet la durée de vie du produit car leur présence n'est pas négligeable.

La structure fine exempte de produits grossiers ou durs est corrélée à la nature du produit : l'aspect velouté dense avec des ramifications courtes est corrélé aux processus fermentaires.

Cependant il a été constaté à l'intérieur du flacon que la fermentation continuait d'évoluer et c'est bien ce que l'on a à l'image : un processus très actif au moment de l'étude.

Ce principe fermentaire qui ne s'est pas arrêté crée une mutation permanente des informations ce qui peut poser problème pour l'objectif souhaité final.

On se situe sur un produit fortement nutritionnel à effet court et rapide comme pour beaucoup de produits du même genre.

Le tissu soyeux et doux permet d'accéder à des forces stimulantes facilement assimilables non irritantes si on n'avait pas de marqueurs pathogènes.

On ne parle pas ici de système organisé mais plutôt très exubérant et il faut donc en tenir compte d'une part pour en gérer les effets, d'autres part par leur puissance d'évolution.

La conservation devra se faire dans un milieu froid très contrôlé car visiblement malgré les précautions d'expéditions prises, le flacon n'a pas pu conserver son intégrité.

On ne constate aucune perturbation liée à un produit hétérogène inerte : il n'y a donc pas de contamination que ce soit dans le matériau d'origine ou par la suite.

Les taches visibles sont uniquement liées à la forte concentration en énergie vitale avec quelques zones plus intenses qui n'ont pas encore évoluée alors que d'autres légèrement hétérogènes comme il se doit vont vers un autre « état » et sont issues de la « seconde fermentation en flacon ».

On a une zone très fine très ramifiée, avec beaucoup d'informations subtiles et une zone très dense un peu épaisse qui suggère que la mutation continue mais dans des conditions aléatoires.

L'intensité lumineuse est bien reliée à ce type de produit : on accède à des forces vitales très jeunes très exubérantes de type nutritionnel mais avec plus de subtilité que sur un produit laitier lambda.

Le pole acide est court et confirme un stade évolutif. L'équilibre fluide gazeux est majoritairement dominé par le gaz de la fermentation (c'est ce qui crée cet apparent désordre).

Globalement c'est issu d'un produit de bonne qualité présentant un processus actif très vivant que l'on peut considérer comme utilisable à l'origine pour dynamiser un organisme affaibli mais en l'état on ne peut écarter le risque bactérien très présent.

Il est encore de bonne qualité globale mais il continue à évoluer avec une légère irrégularité ce qui met son avenir en danger et les réponses attendues plus qu'aléatoires.

CONCLUSION

Beaucoup trop en mutation pour qu'on puisse lui faire confiance dans un délai raisonnable même en atmosphère fraîche.

Le milieu bactérien est trop actif et la population de levures trop stimulée.

La mise en flacon n'a pas apporté de stabilité bien que les grands critères attendus soient présents sur le plan de la vitalité.

Trop aléatoire en termes de fonctionnalité, il est exclusivement tourné vers sa mutation.

Margarethe CHAPELLE

Oenocrystal