

Resultats del Test de Cristal·lització Sensible que s'han obtingut després d'embotellar te kombucha en una ampolla estàndard i en una ampolla Vitbot, i comparar els resultats.
(Amb segona fermentació en ampolla).

Realitzats per Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

Ampolla estàndard



Ampolla Vitbot



Els principals beneficis que es donen en un te Kombucha (amb segona fermentació), embotellat a Vitbot són:

- . S'observa una perfecta integració del diòxid de carboni, l'oxigen i el líquid. El que comporta una vida útil més llarga, gràcies a que hi ha una millor relació amb l'oxigen, per tant, un menor risc oxidatiu.
- . Es formen vòrtex de manera múltiple, que desenvolupen una gran energia vital.
- . S'organitza una àmplia estructura, que ens indica que s'ha preservat la vitalitat original del producte.
- . Les bombolles tenen una efervescència contínua, no presenten estrebades, ni bloquejos. Major finesa.

oenocrystal



Margarethe Chapelle

**KOMBUCHA AVEC SECONDE FERMENTATION EN BOUTEILLE
FLACON VITBOT
JUILLET 2018**

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

DESCRIPTIF TECHNIQUE

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

Place de l'axe central : miroir démultiplié

Type de signature : fruit

Structure intégrée, fine sans émergence

Type de texture : dense, longue, bien répartie, très superposée

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : intégré sur deux plans différents

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 de type fermentaire : oui ; optimum : oui

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée pour l'étude est légèrement inférieure à celle de l'échantillon précédent : les énergies préservées issues du produit d'origine ont donc été mieux préservées.

De plus le comportement est totalement différent :

On se trouve confronté au même problème fermentaire que sur la bouteille classique: la grosse différence c'est qu'on a dans cet apparent désordre une coordination étonnante qui a été maintenue.

Tous les processus sont axés sur un principe de fruit : il n'y a donc plus d'effet capteur là non plus mais il garde un procès information très cohérent bien qu'il ne soit plus relié à celui que l'on attend de ce type de produit.

La structure homogène partout semble présenter de fausses cassures qui sont uniquement liées au multi centrage et à la superposition des centres formateurs ; cette structure rend la dispersion plus étale et porte une texture riche et dense.

Beaucoup d'intensité et de vitalité dans ce produit dont les énergies passent dans un registre informationnel booster revitalisant tout en ayant gardé une certaine construction logique. Le mufti centrage induit des forces jeunes très actives qui sera à même d'aider un processus anémié ou affaibli.

Il faudra éviter bien sur compte tenu de l'extrême puissance des énergies et de leur extrême jeunesse de confronter cette boisson à quelqu'un qui présente une sur vitalité (un enfant ou un adolescent hyper actif par exemple) : cela pourrait favoriser un comportement anarchique.

Surtout s'il ne demande qu'à être construit.

De même les comportements à risque de développement microbiens vont se trouver sollicités ce qui ne va pas dans le sens directif ou cicatrisant voulu.

La luminosité intense comme sur l'autre présentent des forces vitales qui n'ont pas été amoindrie par le processus fermentaire.

L'équilibre fluide gazeux, c'est-à-dire la relation gaz carbonique, oxygène et liquide est ici assez harmonieuse : le gaz carbonique est ici particulièrement bien intégré et se retrouve dans la sensation si on goûte les deux, que la finesse des bulles est largement supérieure sur cet échantillon que sur l'autre (ce cas de figure s'est déjà produit sur des cavas).

La forme du flacon présente une dispersion concentrique qui est très étonnante mais qui rappelle des rythmes très orchestrés puisque cela se diffuse par cercle réguliers vers l'extérieur comme on peut le voir sur l'image : on a une émission des informations qui se « déroulent » toutes en même temps sur un rythme régulier et reproductible.

La texture homogène démontre que le processus est permanent et continu alors que sur l'autre on voit des à-coups et des blocages.

Aucun principe microbien pathogène visible et pas d'intrants inertes.

Le rapport acide base a bien sûr raccourci comme dans toute fermentation logique contenant du sucre mais il reste encore en tension suffisante pour amener ce produit vers une unité lorsque la fermentation sera terminée.

Pas de taches sur les faisceaux : moins sensible donc face à un écart de température il peut donc conserver intactes ses données subtiles.

EN CONCLUSION

Globalement si on compare les deux : le flacon Vitbot présente la capacité à maintenir malgré l'effervescence d'une fermentation, un ordre établi et une diffusion d'énergie très coordonnée est très cohérente.

On assiste à une démultiplication d'énergies très courtes, très fines et très subtiles qui ne se concurrencent pas ; au contraire, elles s'enchaînent très bien.

Reste le fait que le processus de construction est en pleine mutation et qu'on ne peut donc plus en percevoir le bénéfice de la construction d'origine.

Cela reste un très bon produit : on est typiquement un profil d'effervescence tout en ayant gardé de la fraîcheur de la subtilité une totale cohésion que n'a pas réussi à garder l'autre.

Margarethe CHAPELLE.

CENOCRISTAL

oenocrystal



Margarethe Chapelle

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

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

DESCRIPTIF TECHNIQUE

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

Place de l'axe central : démultiplié

Type de signature : fruit

Structure intégrée, avec quelques ruptures

Type de texture : très inégale et hétérogène

Rapport acide base : correct

Equilibre fluide gazeux : intégré

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

Surcharge exogène : absence

Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : présence

Cassures : présence

Forme transverse : absence sur le tissu

Feutrages : présence sur le champ médian, présence en périphérie

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique : oui sur un processus de fermentation ; optimum : non

Mise en garde sur cette étude : les deux flacons reçus ont été exposés à la chaleur lors du transport ce qui a déclenché une reprise de fermentation. Les deux variantes seront donc étudiées en situation identique pour évaluer leurs énergies vitales par comparatif sachant que l'on ne se situe plus sur le produit intègre de départ.

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration est légèrement plus élevée sur ce produit que sur le précédent envoi.

Les forces d'origine ont été transformées par la fermentation mais elles auraient du persister sous une autre forme : la concentration des énergies d'origine est donc plus faible que sur le premier Kombucha étudié.

Sur ce flacon on n'assiste plus à une mise en place ordonnée et orchestrée ce qui est dans l'ordre d'un produit en pleine fermentation.

On se trouve face à des centres multiples qui présentent tous la même signature de type fruit comme pour une restitution alimentaire habituelle.

La structure encore assez solide mais qui devient disparate pour porter une texture dense et hétérogène : le tissu est fin par endroit et très épais à d'autres : les données sont de même type : des informations fines passent et d'autres sont alourdies par des éléments plus grossiers : le sucre ne suit pas la logique fermentaire, il a tendance à se « poser » par endroit et rend l'ensemble assez grossier et moins assimilable.

La mutation d'un produit qui pour l'instant n'a pas atteint son objectif de transformation finale a perdu beaucoup d'informations très subtiles fines susceptibles être encore perçues et assimilées par un autre organisme sensible.

Des données tordues et peu cohérentes remplacent l'effet constructeur et on peut considérer au vu du tissu que le profil d'origine a présenté des problèmes de finesse et de cohésion.

La signature ne présente plus d'effet floral : elle a disparu au profit d'un processus qui va vers un autre état : c'est-à-dire qui capte uniquement des énergies vives jeunes très exubérantes qui peuvent avoir un effet booster mais en aucun cas un effet directif constructeur : il n'est plus susceptible d'aider un processus dépourvu d'organisation ou anarchique.

Ce processus fermentaire est intervenu très tôt lors du transport jusqu'au débouchage : on avait une émission de gaz carbonique et de mousse très importante montrant que la fermentation était hyperactive, violente.

L'élément gazeux est pourtant encore assez homogène dans le liquide mais fortement concentré.

On assiste à une combinaison qui peut être sur la base d'une boisson effervescente assez agréable mais le problème étant que la mutation des sucres ne se fait pas sur le même tempo partout et que les données se minéralisent et vieillissent.

La majorité des forces actives et des énergies se situent tout de même sur quelque chose d'assez fluide mais sans rythme orchestré ce qui peut poser problème et amener un développement bactérien ou microbiens de type pathogène.

Jusqu'à là fermentation se fait avec des levures qui sont toutes jumelles sur le plan de la fonction mais la charge sucrée peut engendrer des problèmes.

EN CONCLUSION

Globalement c'est un produit qui peut présenter un intérêt désaltérant et visant sur le court terme des énergies de type « carburant » assimilable dans certaines conditions

On n'y retrouve pas l'organisation souhaitée : il peut donc être apporté à une personne anémiée ou affaiblie mais surtout pas dans le cas de pathologies à tendance anarchique.

D'une boisson constructive on est passé à un processus uniquement plaisir.

Margarethe CHAPELLE.

ŒNOCRISTAL