

Ergebnisse des Tests der empfindlichen Kristallisation durchgeführt nach dem Abfüllen von HPP Gemüse-/Fruchtsaft mit Bio-Zertifizierung in einer Standardflasche und in einer Vitbot-Flasche sowie ein Vergleich der Resultate.

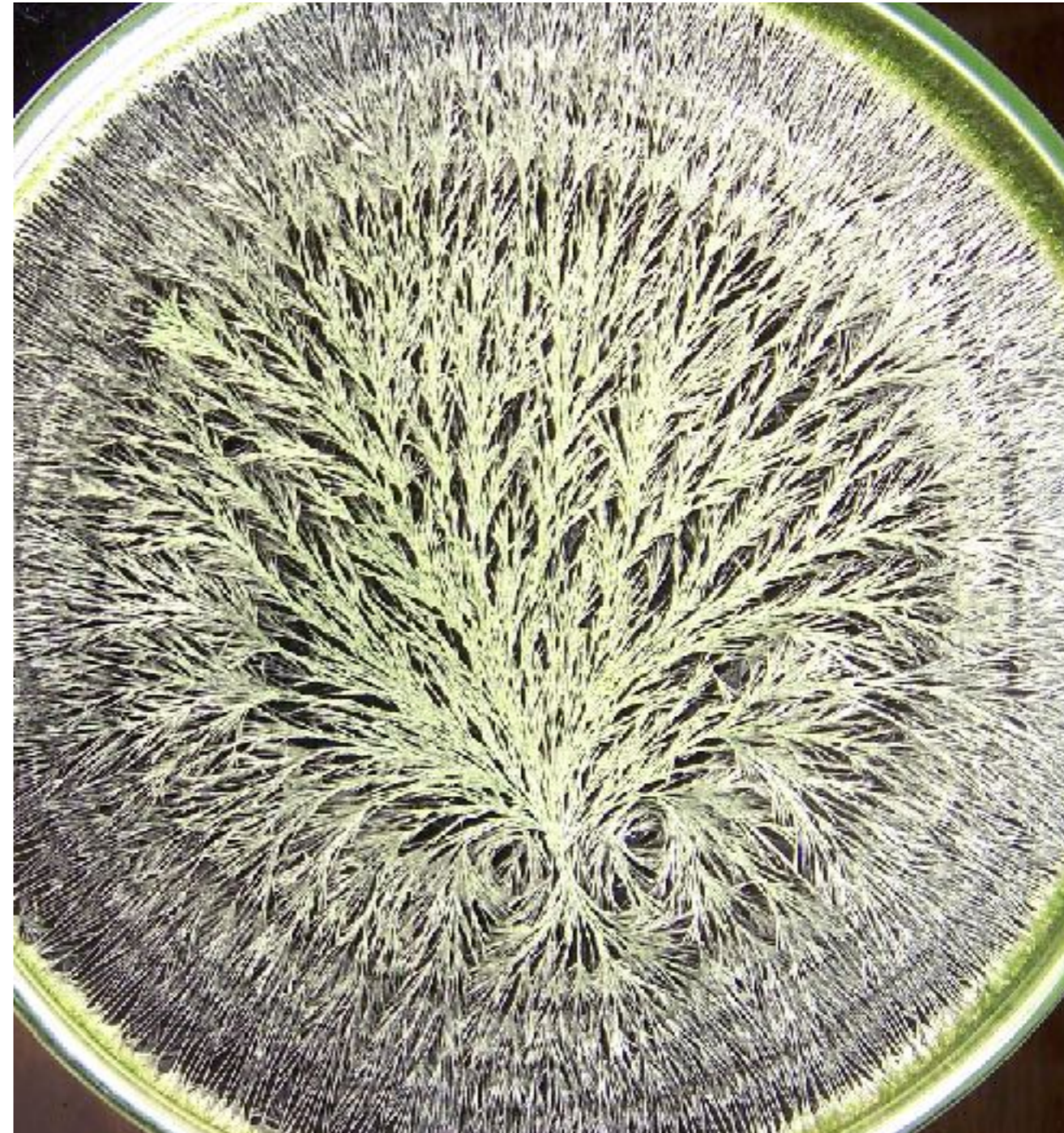
Tests durchgeführt von Margarethe Chapelle (Oenocrystal)

HPP GEMÜSE-/FRUCHTSAFT MIT BIO-ZERTIFIZIERUNG. TEST DEZEMBER 2018. DREI WOCHEN IN DER FLASCHE.

In Standardflasche:



In Vitbot-Flasche:



Die wichtigsten Vorteile, die eine Vitbot-Flasche HPP-Saft bietet:

- . Eine grössere Homogenisierung von Gemüsen und Früchten der Säfte, da die Form der Vitbot-Flasche es ermöglicht, dass eine einheitliche Wirbelbewegung erzeugt wird. Dies bedeutet, dass der HPP-Saft seine Vitalität und seine ursprünglichen Eigenschaften behält.
- . Längere Haltbarkeit dank der Tatsache, dass ein besseres Sauerstoffverhältnis vorliegt, was ein geringeres oxidatives Risiko mit sich bringt.
- . Grösseren Schutz gegen pathogene Abweichungen und Proliferationen dank einer ausgeglicheneren Säure-Base-Beziehung.

oenocrystal



Margarethe Chapelle

JUS
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 habitacle, 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 tâches présentes sur le témoin sont absentes ici. Dans la mesure où ces tâches 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

oenocrystal



Margarethe Chapelle

JUS TEMOIN
FLACON CLASSIQUE

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

Descriptif technique

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

Place de l'axe central : démultiplié

Type de signature : influence fruit avec un des indicateurs déformé (en haut)

Structure : dense, courte, souple

Type de texture : très dense, légèrement inégale par endroit

Rapport acide base : correct

Equilibre fluide gazeux : assez bon

Luminosité : assez bien exprimée

Surcharge endogène : absence

Surcharge exogène : absence

Anneaux : absence

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : présence

Cassures ou dépôts : absence

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du stade: oui ; optimum : proche mais manque d'homogénéité

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La très faible concentration utilisée est bien corrélée à la nature du produit : sur les jus d'origine végétale en bonne santé on ne doit pas dépasser cette concentration : le premier constat est donc positif en ce qui concerne la qualité des énergies vitales exprimées ici.

L'image présente un multi centrage qui signale des forces très jeunes et exubérantes cependant la répartition des forces se montre un peu inégale.

La signature de type fruit (processus mature abouti) est tout à fait adéquate dans le processus nutritionnel et revigorant puisqu'il apporte des données finalisées et non immatures mais non vieillissantes ce qui est tout à fait dans l'objectif de ce type de produit.

Malgré tout il est un peu hétérogène parce que certaines forces sont nécrosées (on voit dans la partie supérieure de l'image une déchirure en forme de croix de malte : ce n'est pas lié au process d'extraction

Certaines plantes qui ont subi des altérations (non chimiques) une attaque de maladie ou d'insectes ; cette nécrose a été bien maîtrisée sur le système vivant mais elle a laissé des cicatrices visibles : c'est globalement ce qui a affaibli certaines des informations puisque l'on a des zones plus fines, plus fragiles que d'autres.

La texture très riche et très dense portée par une structure relativement solide par endroit, est très fine à d'autres : on se situe sur un processus assez jeune mais légèrement perturbé globalement dans son principe de transmission.

Cependant la densité des informations et leur propagation suggère un produit performant en termes de résultats nutritionnels car les énergies intactes sont nombreuses et bien diffusées.

Il est revalorisant en ce qui concerne des forces jeunes et actives mais manque un peu d'orchestration si on souhaite le mettre en contact avec un autre processus jeune qui a des problèmes de stabilité ; tout à fait adapté au contraire pour des organismes fatigués il apportera de la vitalité là où il en manque.

L'équilibre fluide gazeux qu'entretient ce liquide avec l'air peut s'avérer relativement aléatoire : les nécroses ayant occasionné une sensibilité à l'oxygène ; sa conservation devra passer par un milieu très frais et régulier.

Les valeurs nutritionnelles sont assorties de données abouties bien finalisées : les plantes présentaient une très bonne homogénéité au moment de la récolte et c'est ce que traduit l'ensemble des centres formateurs ; cela permet aussi de ne pas avoir de tissus fibreux ou anormalement durs ou épais ce qui facilite une très bonne assimilation liée à un plaisir gustatif.

Des taches sont visibles sur le tissu : elles ne sont pas endogènes : c'est-à-dire issues de substances qui serait en surconcentration dans le liquide : il s'agit donc d'altérations du produit soit lors du conditionnement , soit lors du transport ; il est cependant à noter que cette sensibilité très vive aux écarts de température peut l'affaiblir si le flacon doit voyager ou si on ne le conserve pas dans de bonnes conditions de stockage.

On écarte le facteur de l'élaboration du jus puisqu'il s'agit vraisemblablement d'une pression à froid.

Bien que les nécroses déchirent le tissu on ne remarque aucun signal pathogène déviant ni risque de prolifération indésirable.

Ce produit ne présente aucun intrant inerte de type conservateur ou autre ayant pu endommager la structure en profondeur.

Compte tenu de l'exubérance du tissu on a affaire à un produit revitalisant, stimulant qui porte une forte charge d'énergie vitale et qui donc est donc tout à fait adapté à un organisme fatigué ou affaibli ou tout simplement pour alimenter en force un processus très actif (sportif ou autre).

La totalité du jus et donc sur une bonne moyenne et l'extraction ou la pression à froid a conservé toutes les activités issues de la ou des plantes qui ont été utilisées.

Il s'agit d'un produit à conservation courte dans la mesure où les forces sont relativement compactes et qui s'expriment très vite.

Les rythmes vifs de l'image démontrent que l'on est sur un processus qui peut apporter rapidement de l'énergie à un organisme dont les forces sont ternes.

L'intensité lumineuse dans presque la totalité du produit d'origine est de très bonne qualité globale, si l'on excepte qu'une ou plusieurs plantes aient été porteuses de nécroses au moment de la récolte.

Ces nécroses ne sont que des tissus cicatriciels, attention et n'impliquent pas une dégradation globale de la qualité du jus. Ce sont des marqueurs cicatriciels qui témoignent du vécu des végétaux.

CONCLUSION

Si l'on excepte les taches visibles qui sont vraisemblablement liées à un process après l'élaboration du jus ; on est en présence d'un produit puissant qui est très certainement dans un axe d'apport d'énergie vitale positif.

La seule contrainte sera la conservation qui ne sera pas aisée.

Légèrement plus homogène il aurait été « parfait.

Margarethe CHAPELLE

Oenocrystal