



VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH





Vision lab

Schlieren 15/09/2013

Laboratory for cristallization quality research based on subtle energies.

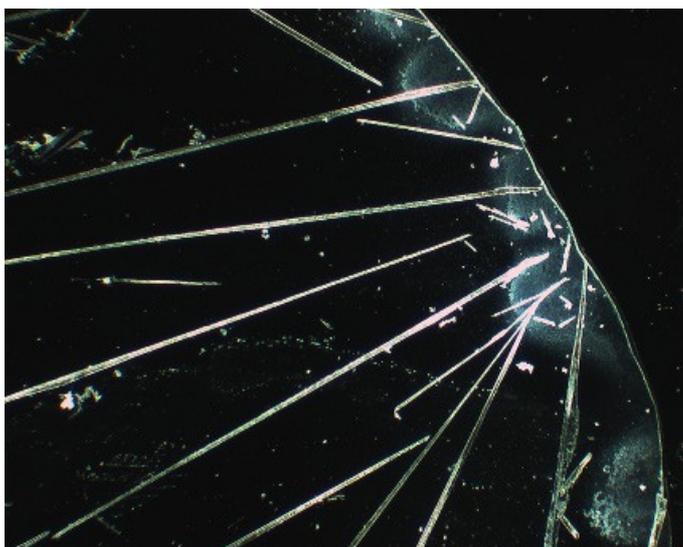
Quality Test Protocol -- VINO

Metodologia applicata	S.A.T. Cristallization extraction method.
Committente	Alessandro Filippi -Vini di Luce s.r.l.- TIPOLOGIA DI LAVORO: TEST DELLA QUALITA' VISIONLAB

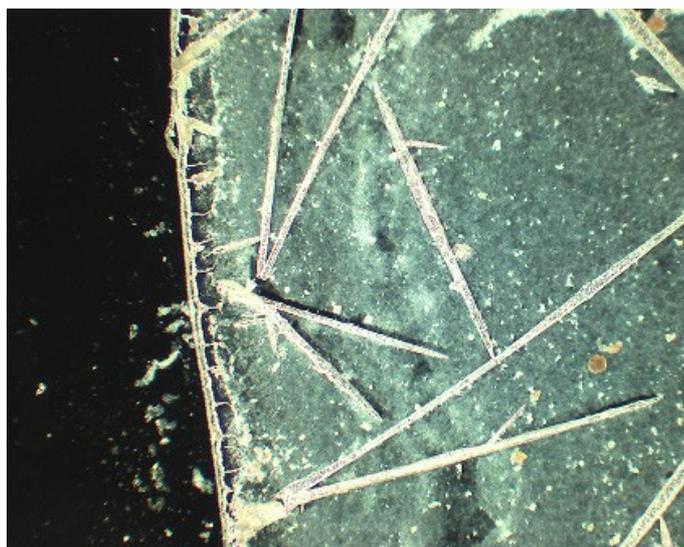
VISIONLAB			Delivered
COMMITTENTE ALESSANDRO FILIPPI VINI DI LUCE s.r.l.	Started LUGLIO 2013		Completed 15th Sept. 2013
Campioni:	Number of Processes	Number of Analyzed drops	Selected photos
VINO ROSSO (LDC)	6	750	100
VINO ROSSO SENZA SOLFITI	7	1250	500
VINO ROSSO CON SOLFITI	7	1250	500



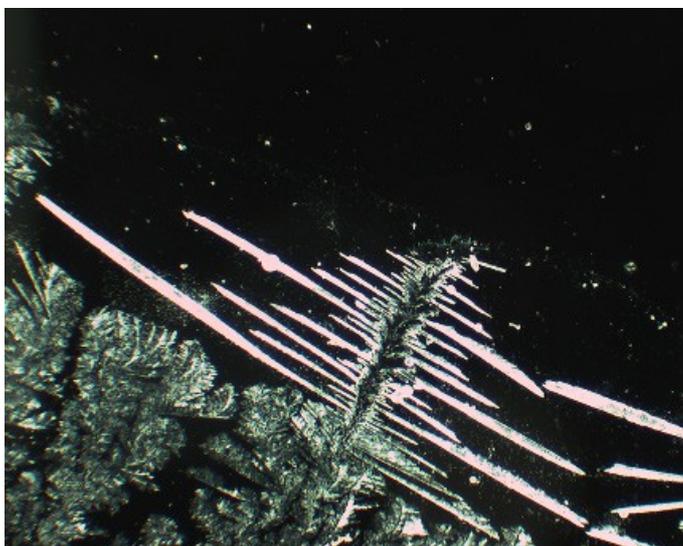
Vision lab



LdC (VINO ROSSO) 100 ing



LdC (VINO ROSSO) 100 ing



LdC (VINO ROSSO) 200 ing

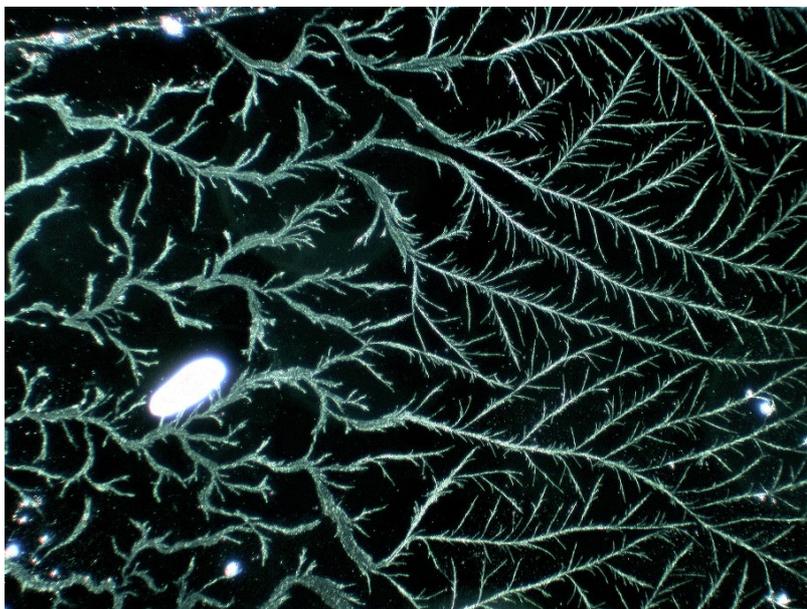


LdC (VINO ROSSO) 40 ing



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing

Il VINO oggetto del protocollo, presenta Una struttura finale molto armonica ma nello Stesso tempo a forte valenza cristallografica. Troviamo una netta similitudine con le forme dei “Cristalli Dendritici” presenti negli ordini frattali, nei cristalli di neve a modello esagonale o nei minerali. Dendrite del greco “Dendron”, albero, denota un reticolo cristallino, una struttura reticolare la cui forma richiama ad ordini “Arborescenti”. Tali cristallizzazioni dendritiche simili a felci, sono caratteristiche forme “ad albero” che fanno ricordare ai matematici la simmetria esagonale e le configurazioni di rimificazioni frattali. Solo i migliori vini da noi analizzati Richiamano a tali evidenze cristallografiche. Nel complesso giudizio molto alto.



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing

- FORMATIVE SEDIMENTATION	
CAPACITY	8,5 - 85%
- SEDIMENTATION DEFINITION AND PROPORTIONS	
	8,5
- VITALITY OF THE MACROCLUSTERIZATION	
	8,5
- SIMMETRY AND SHARPNESS OF THE MACROCLUSTERIZATION	
	8
- DESTRUCTURIZED AREAS OF CRISTALLIZATION	
	10%
- BORDERS OF SEDIMENTATION	
	8
- I.M.M.S. (INDICATORI MATRICI MORFOGENETICHE SPECIFICHE)	
	10
- I.D.E. (INDICATORI DINAMICHE DI ENERGIZZAZIONE)	
	10

I parametri fondamentali della qualità SAT si intendono espressi in valutazioni da 1 a 10 dove il 10 esprime la massima qualità relativa alla tipologia di prodotto analizzato.



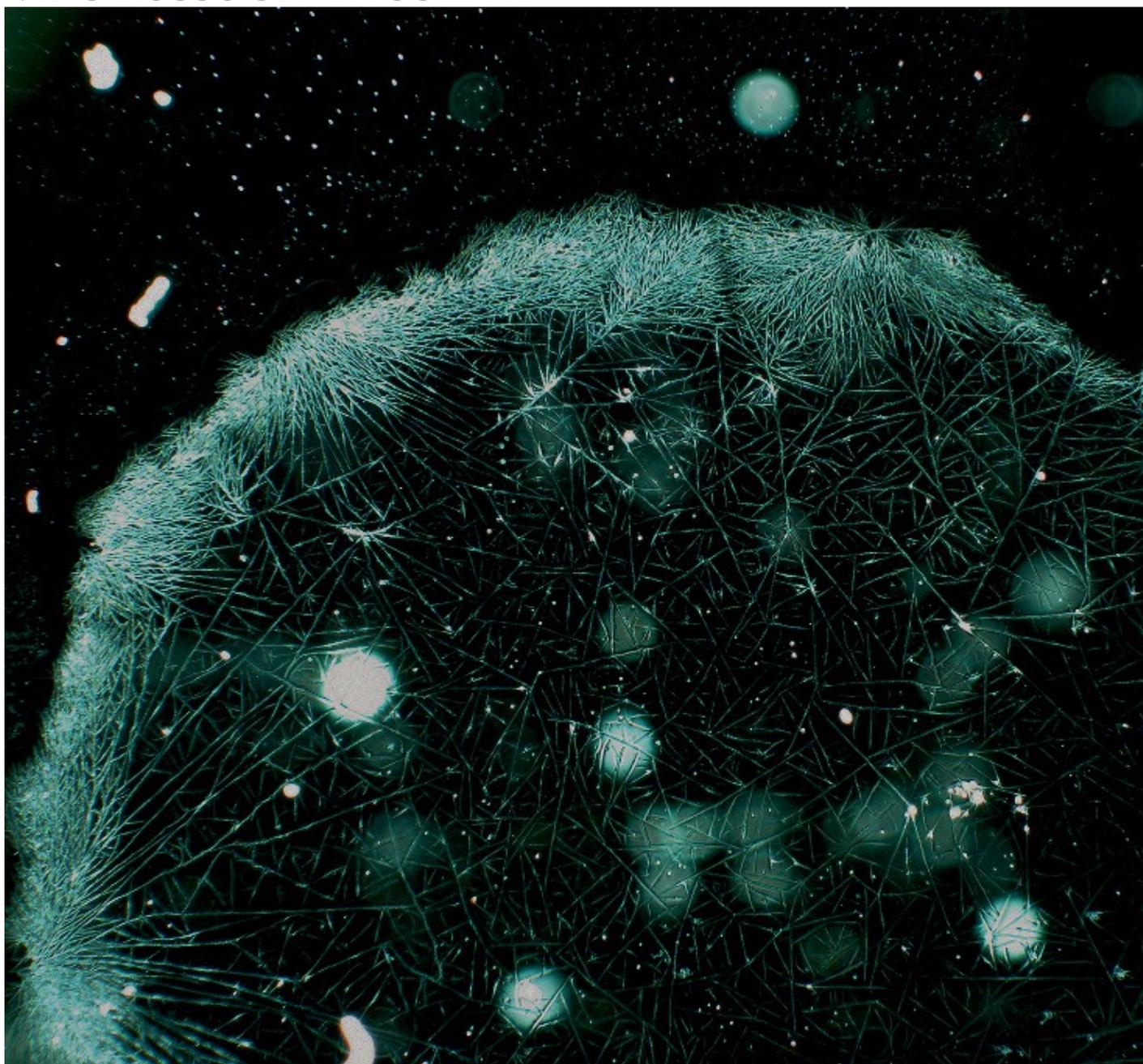
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





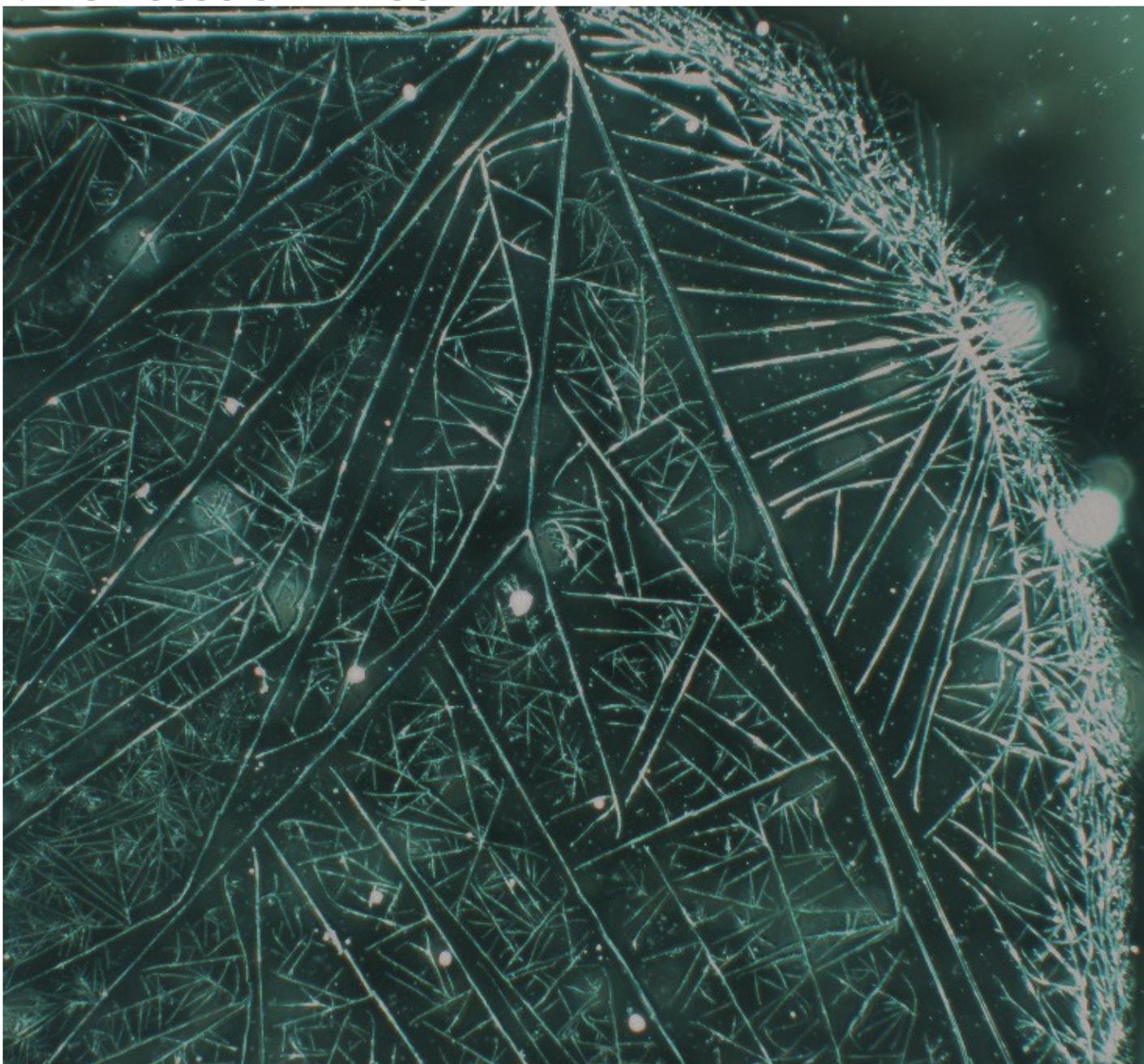
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI



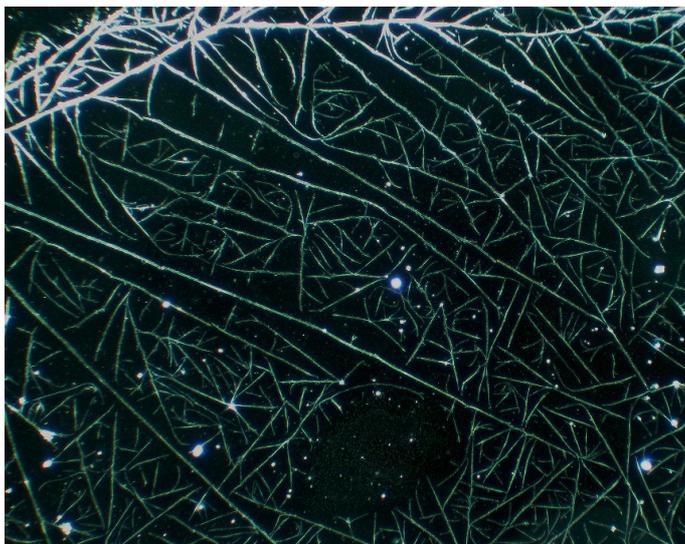


VISION
ENERGY QUALITY

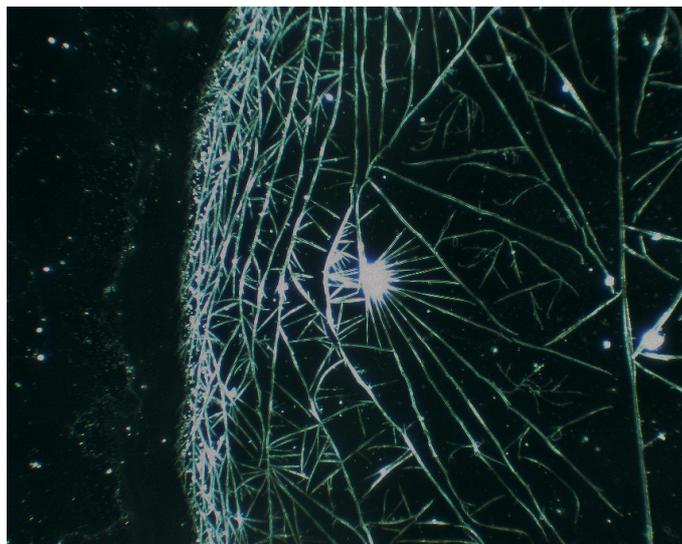
LAB®
RESEARCH



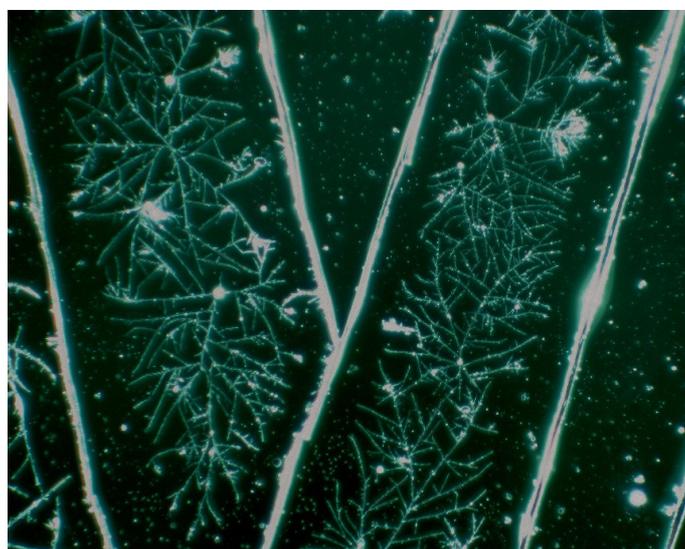
Vision lab



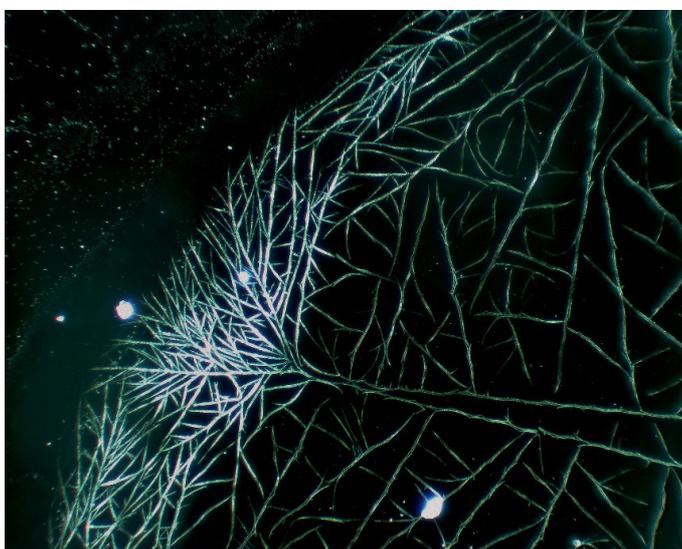
VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 200 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing



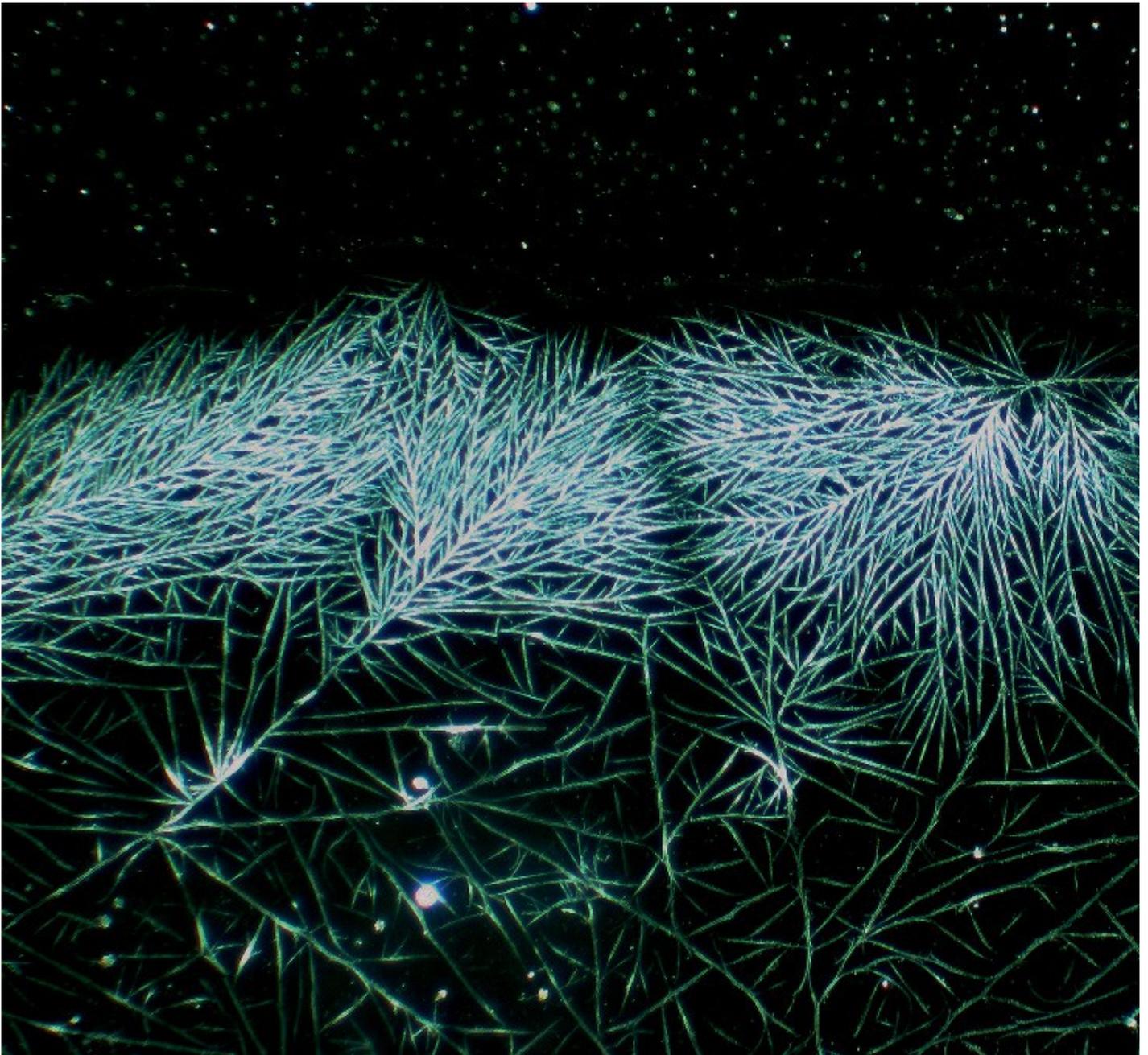
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



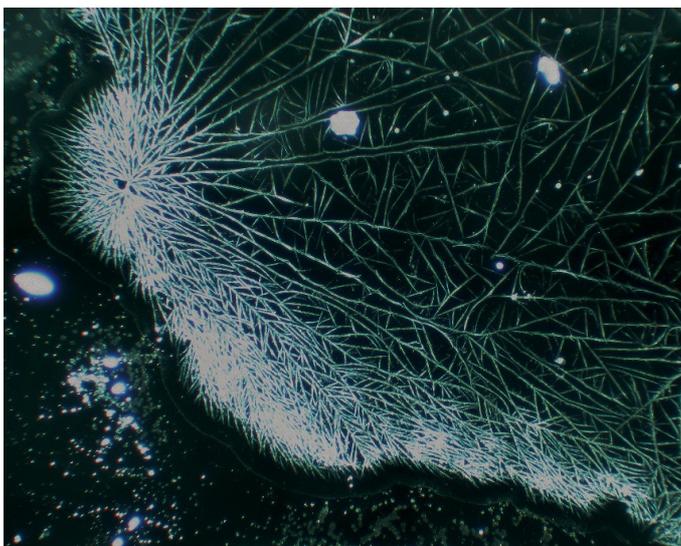
Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI

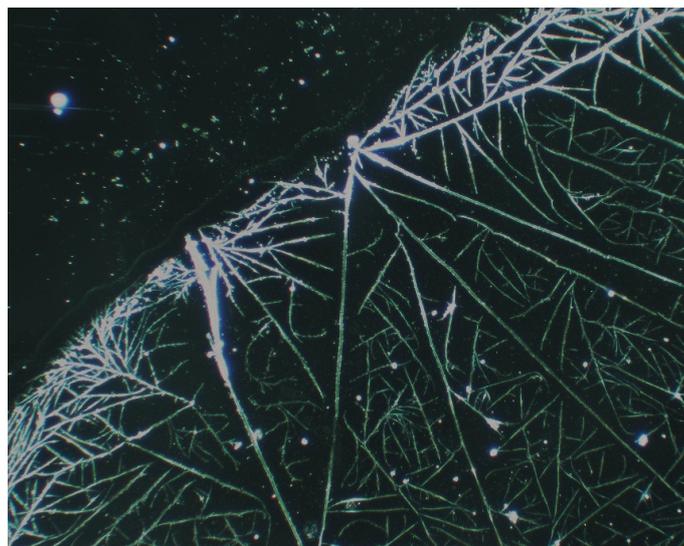




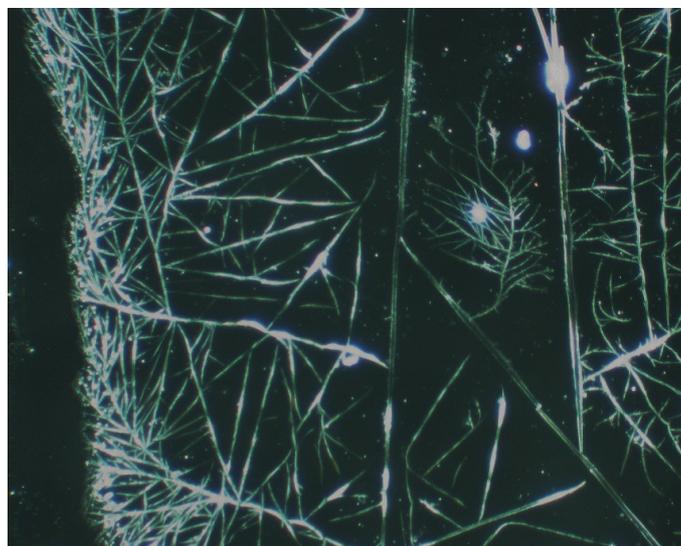
Vision lab



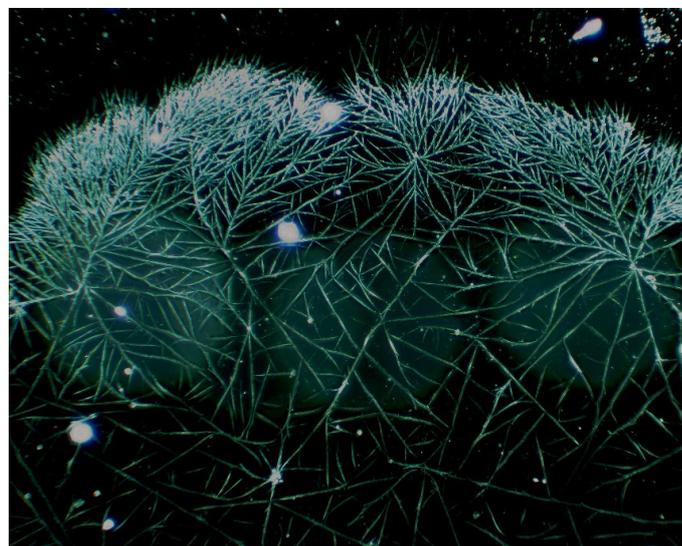
VINO ROSSO SENZA SOLFITI 40 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 200 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 40 ing



VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





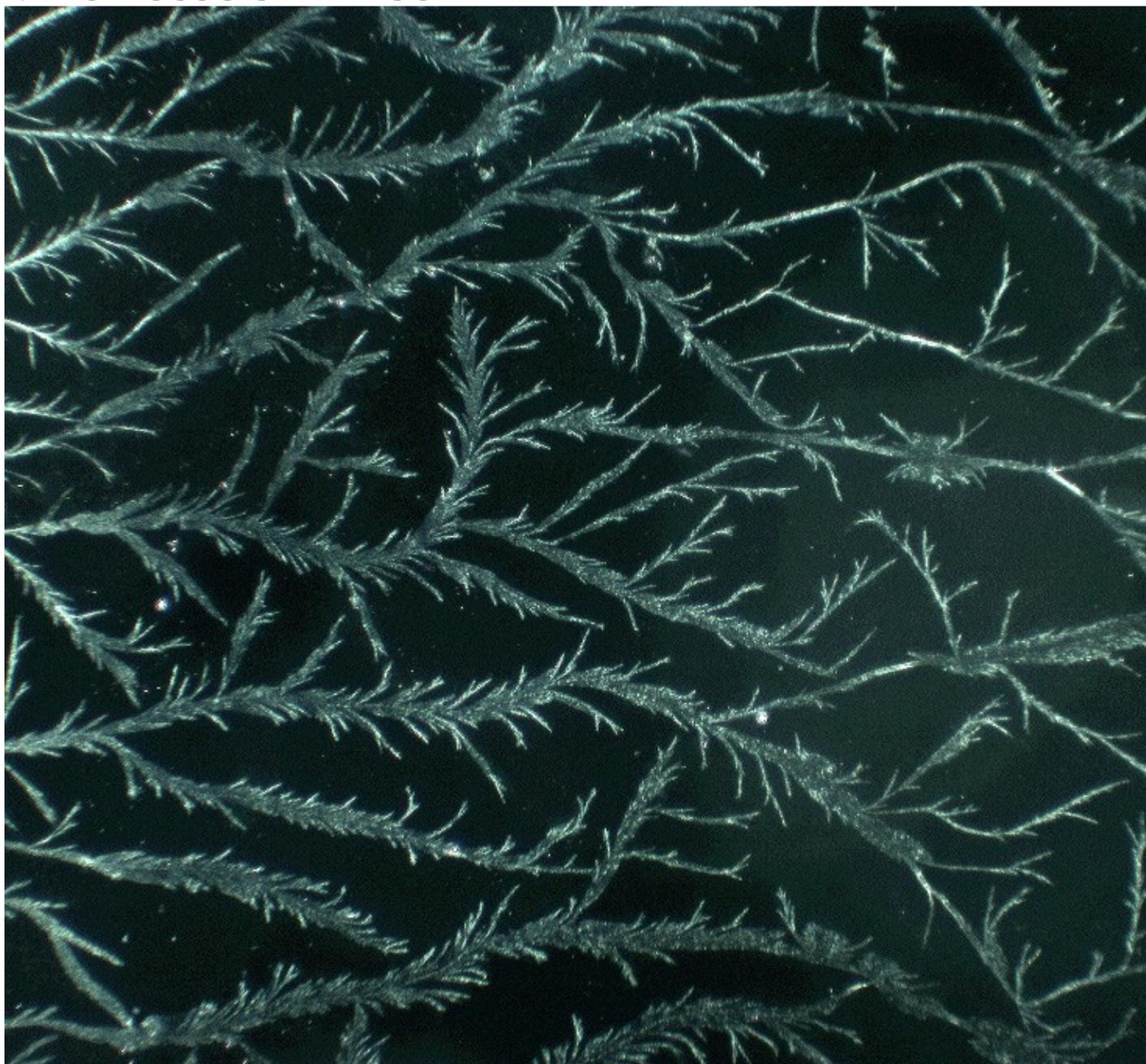
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





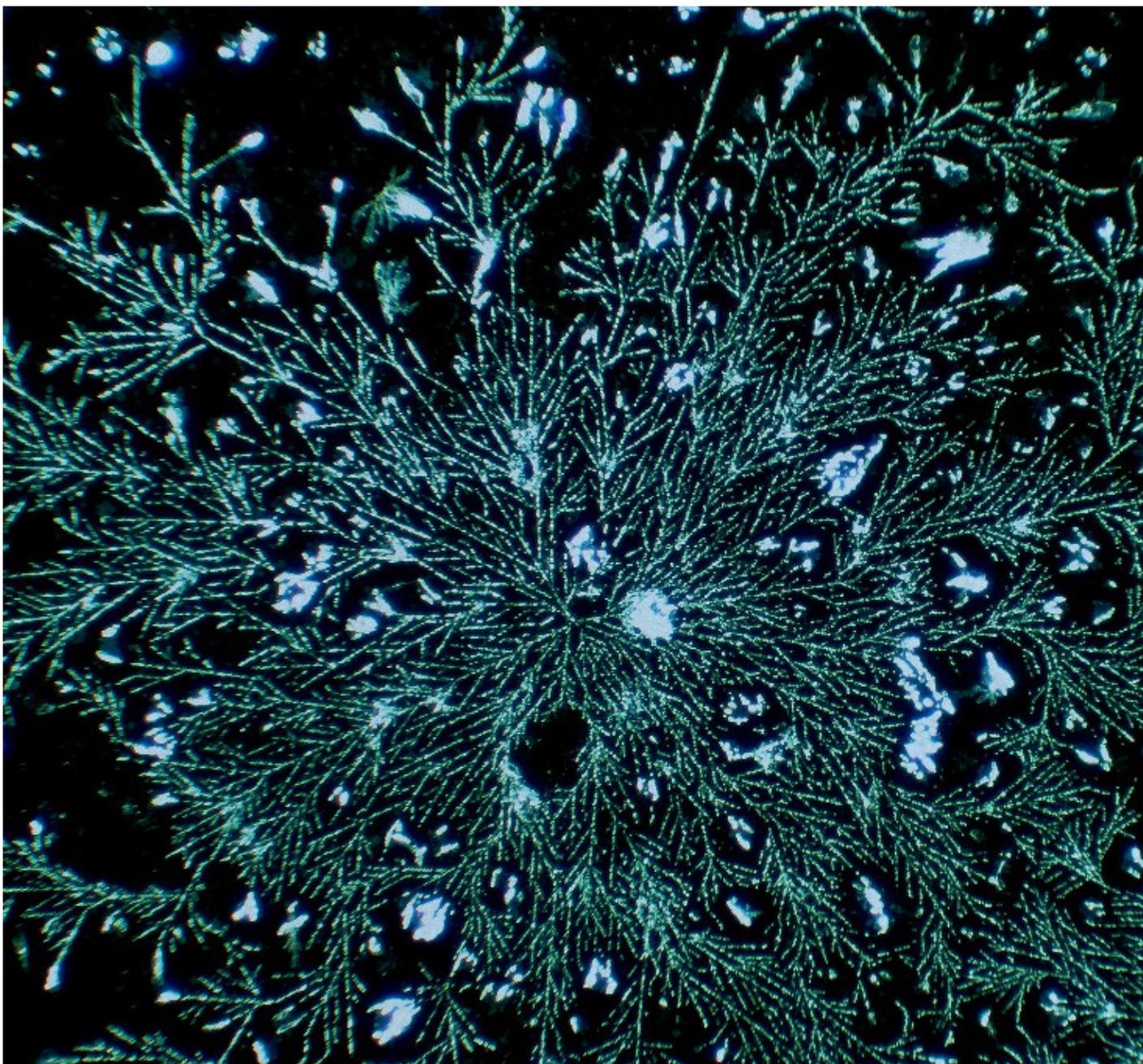
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





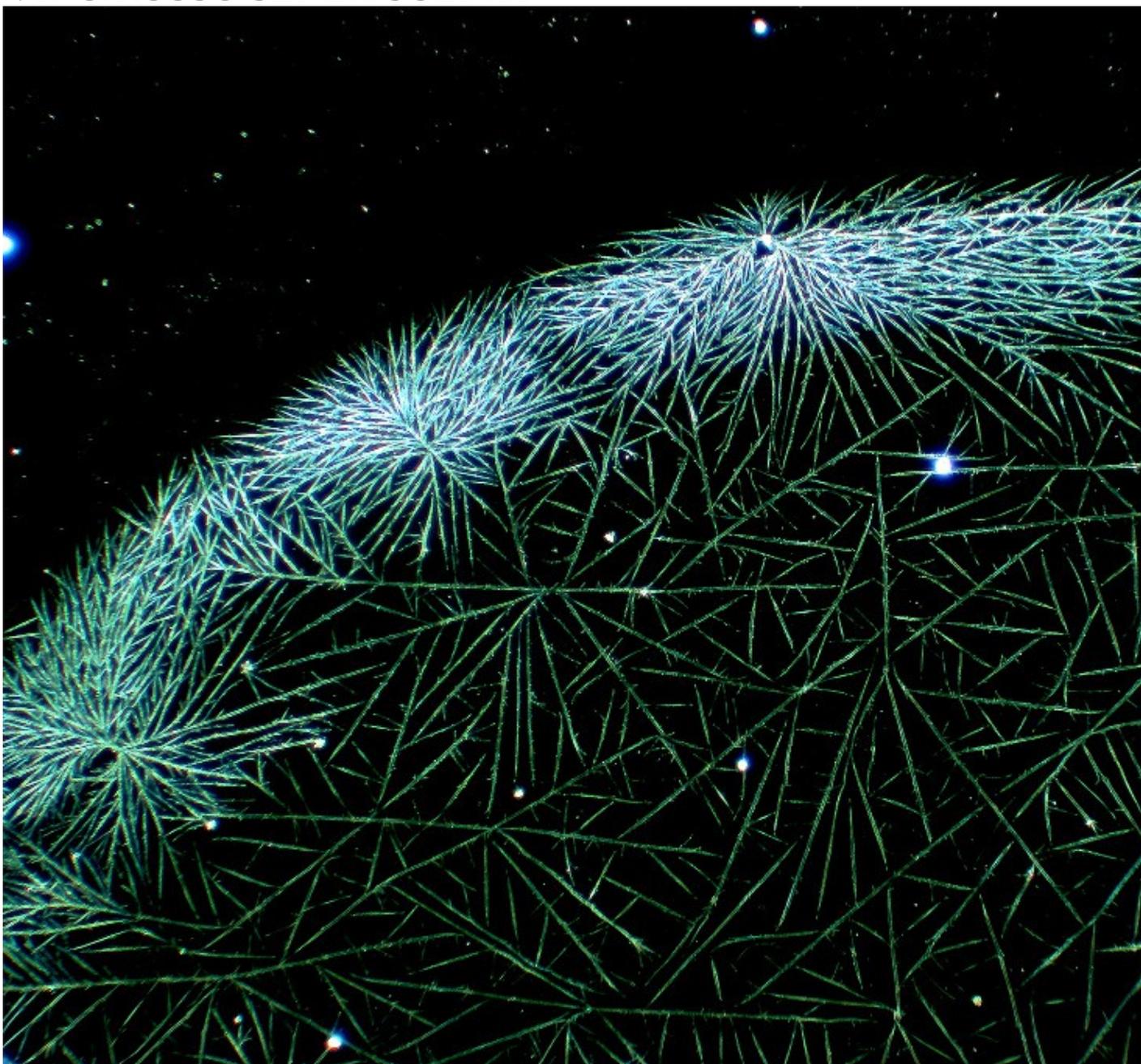
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



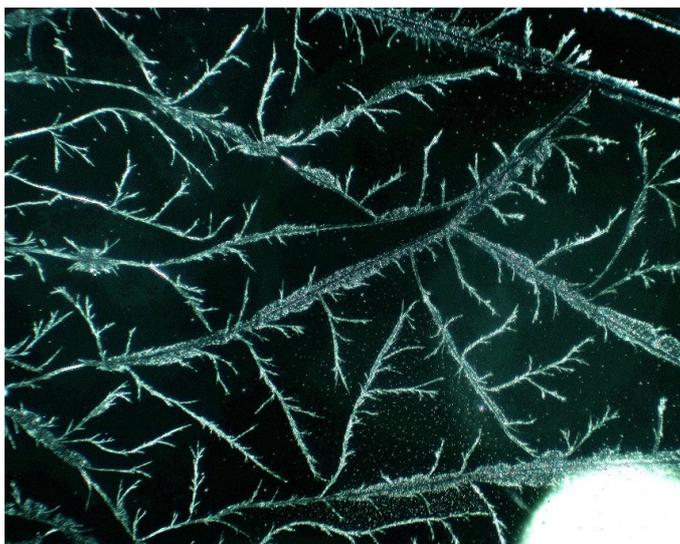
Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI

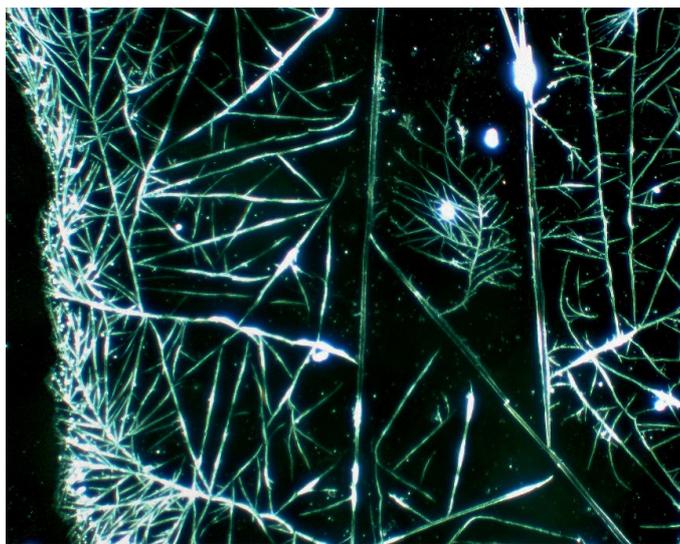




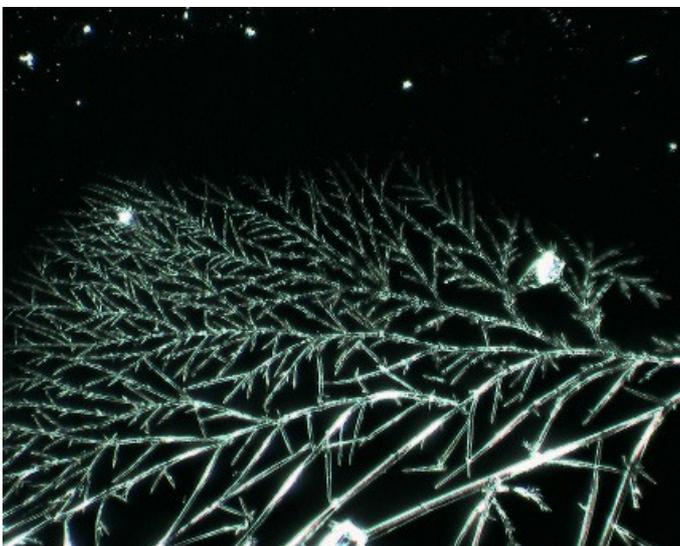
Vision lab



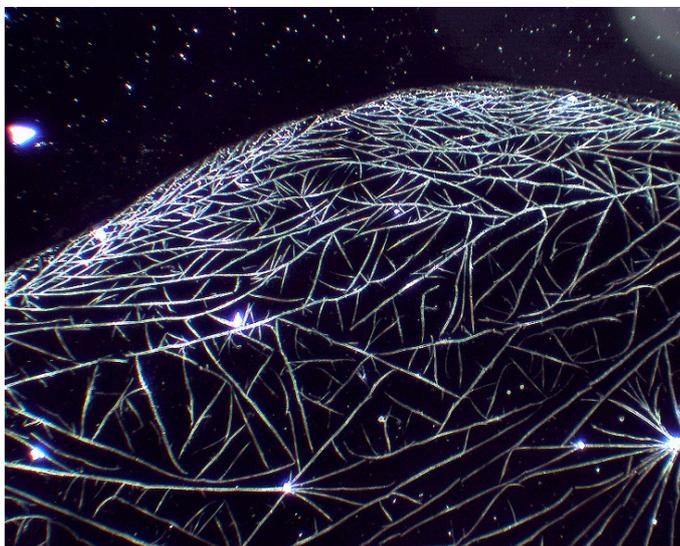
VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 200 ing



VINO ROSSO SENZA SOLFITI 100 ing



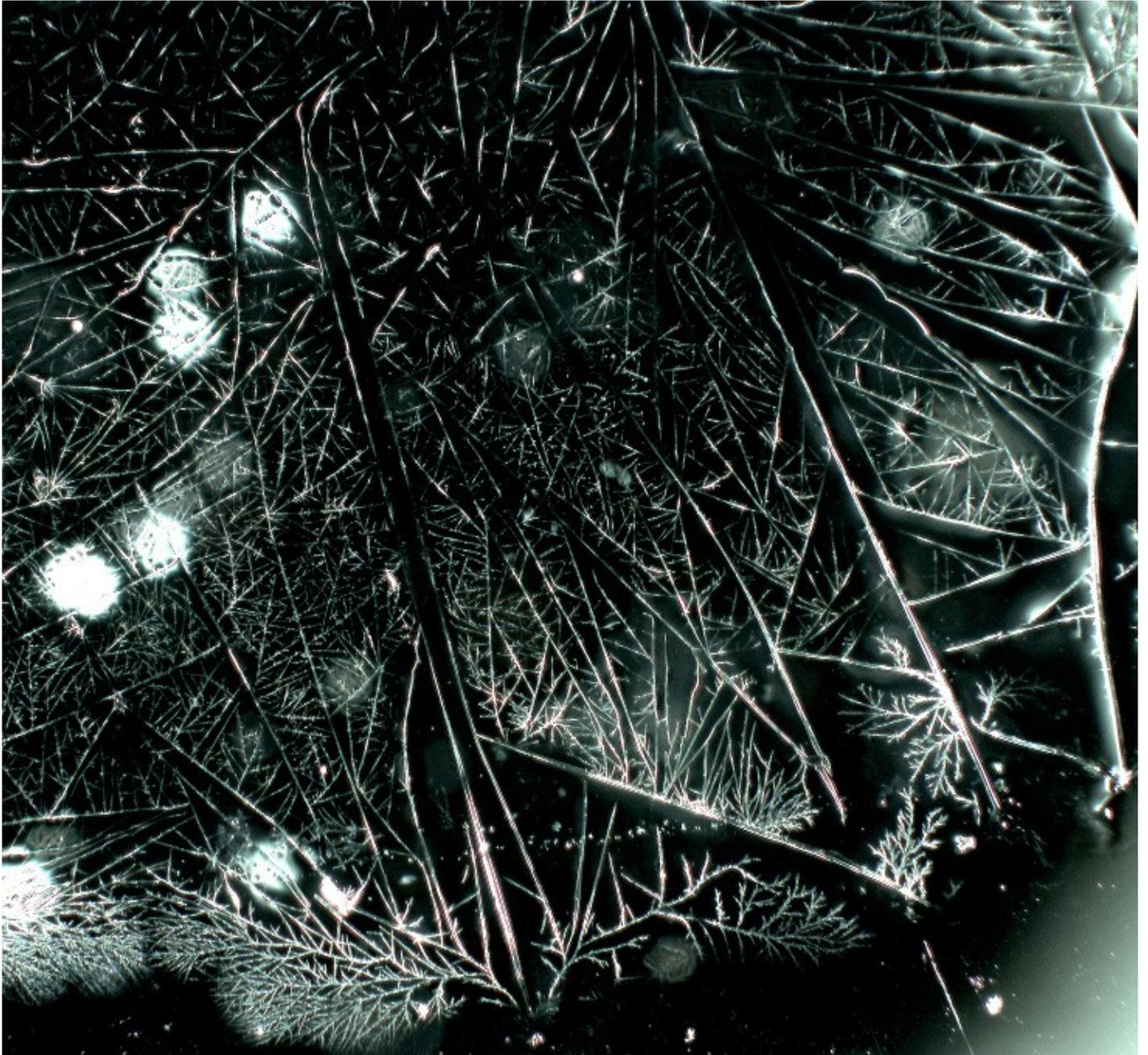
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





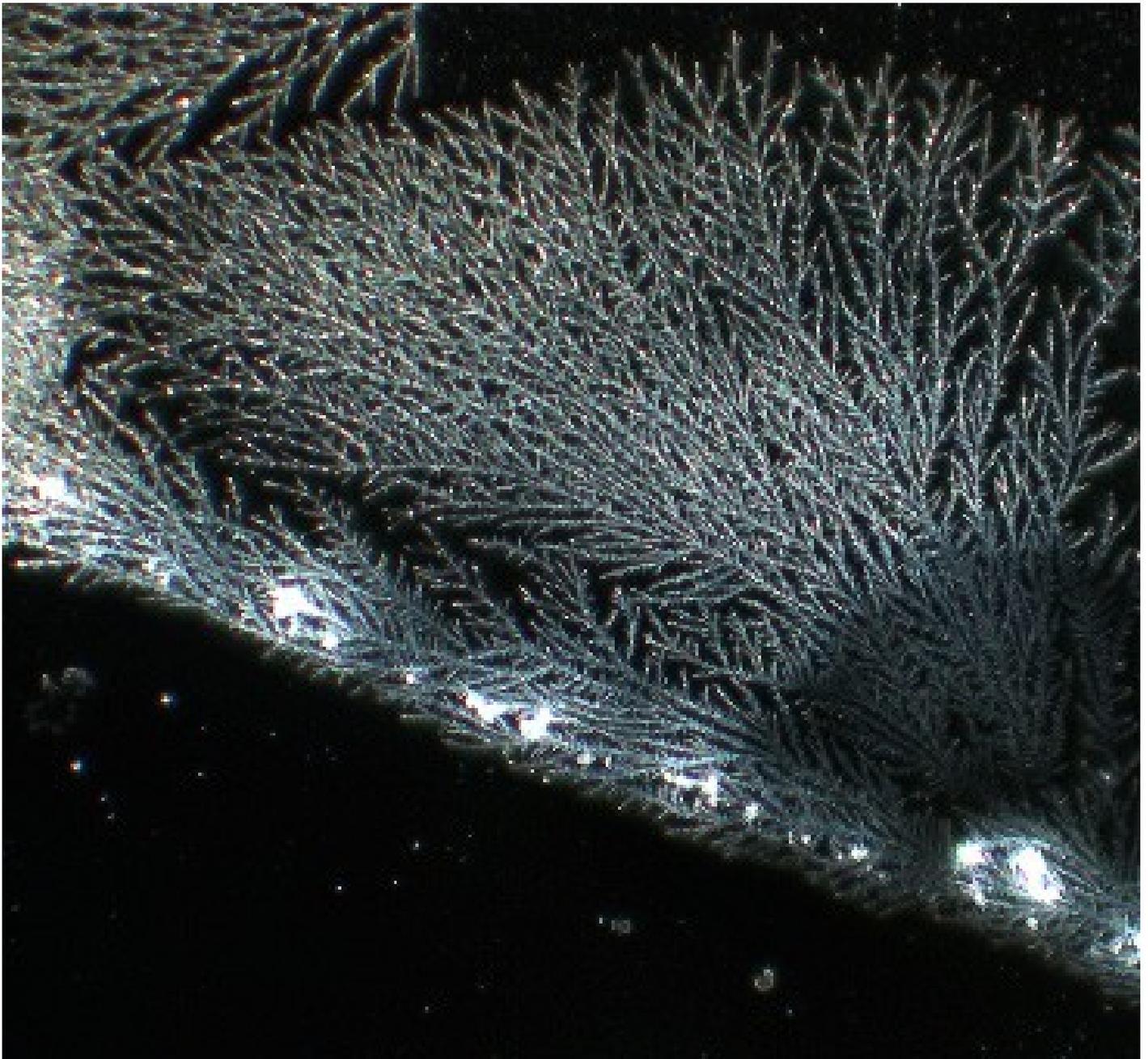
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





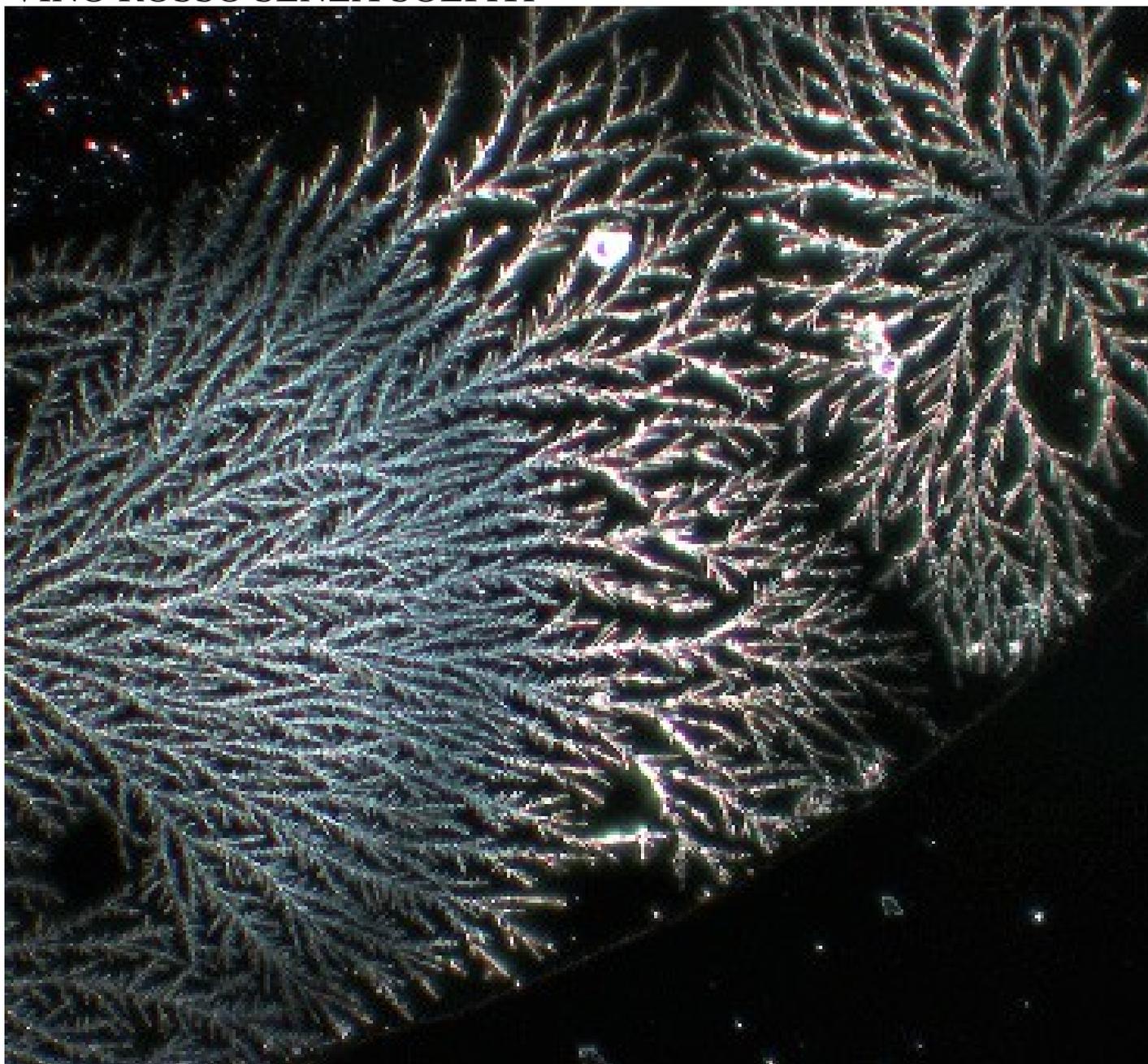
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





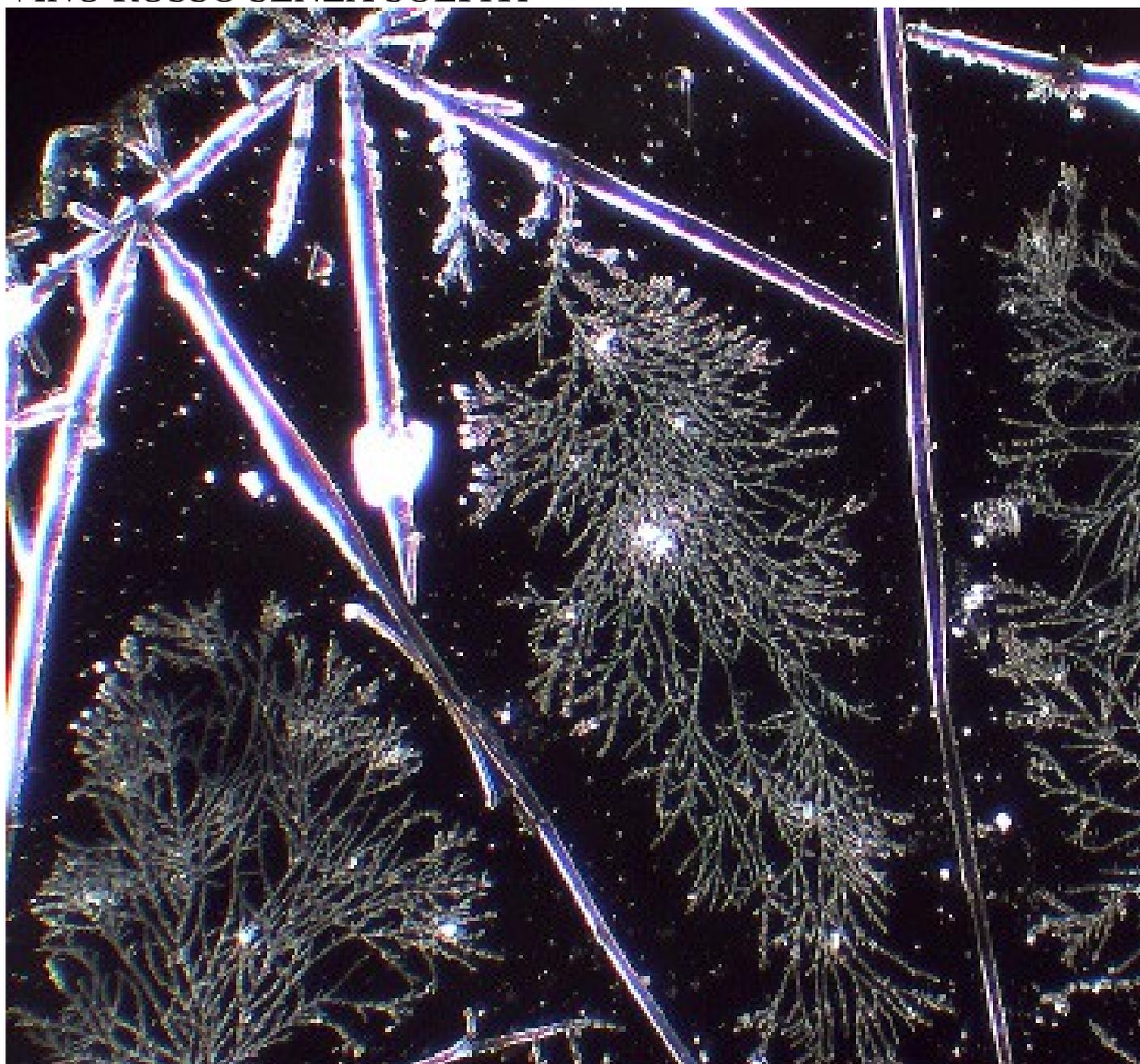
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





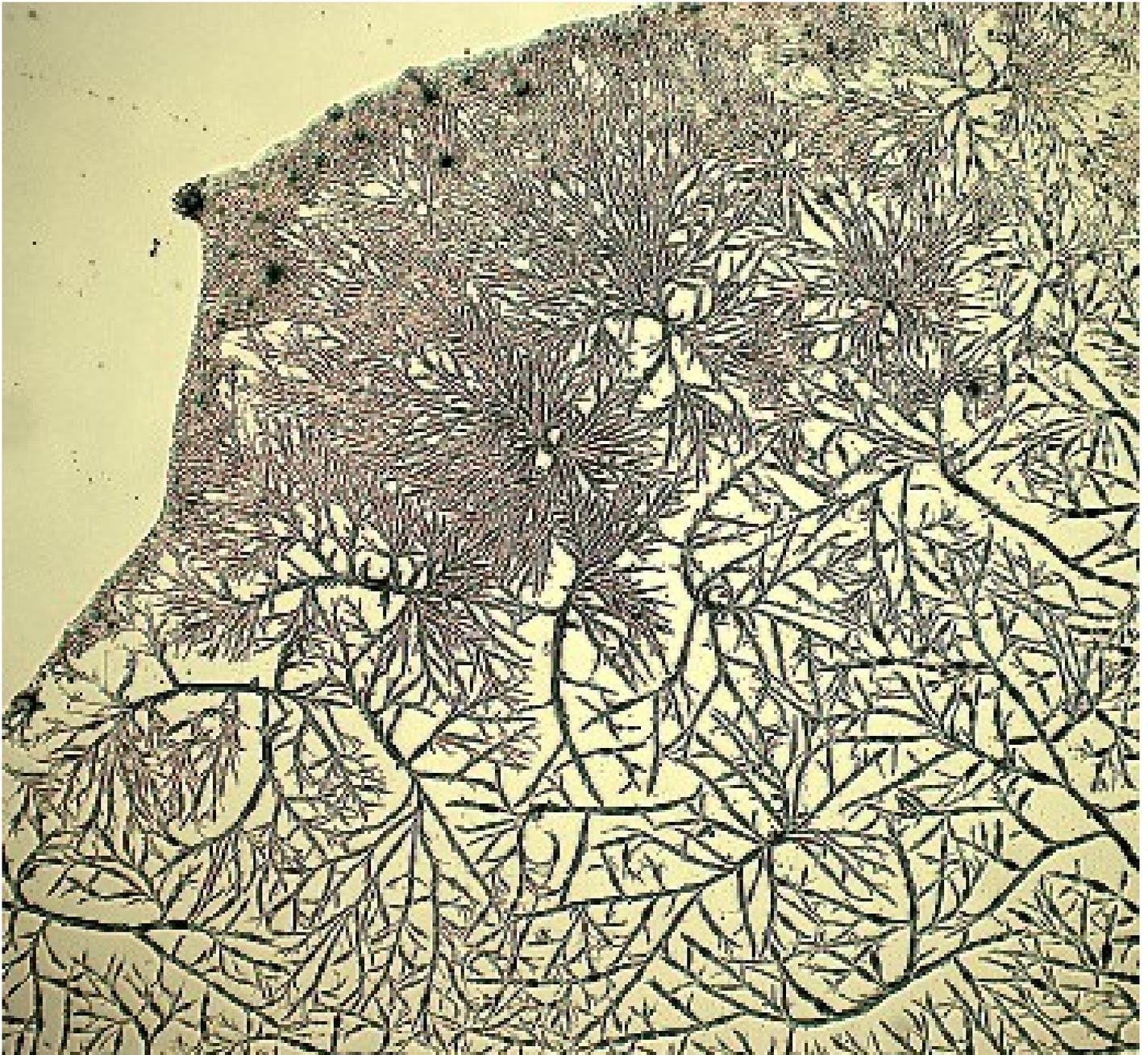
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

LDC (VINO ROSSO)- VINO DI CONFRONTO





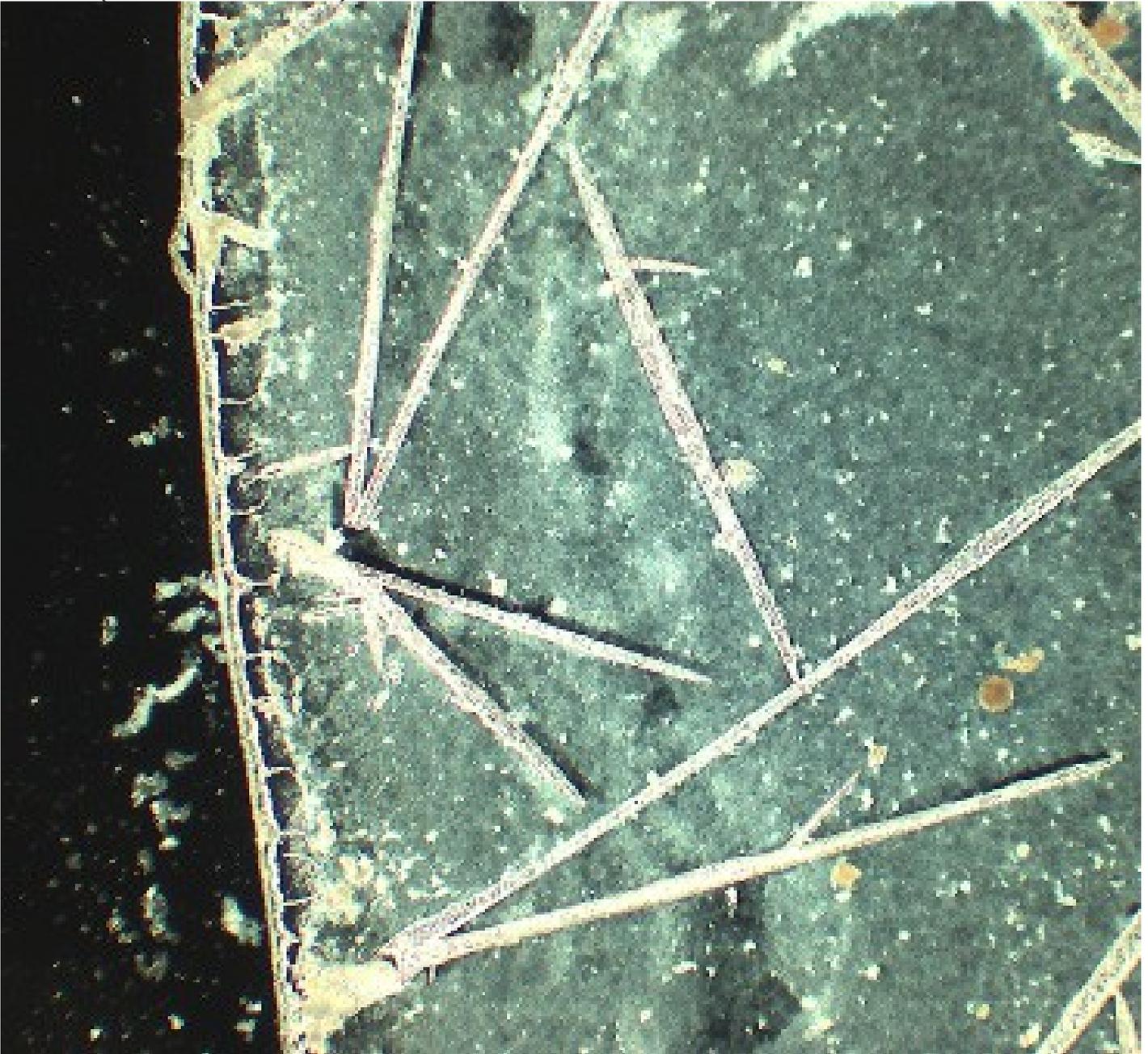
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

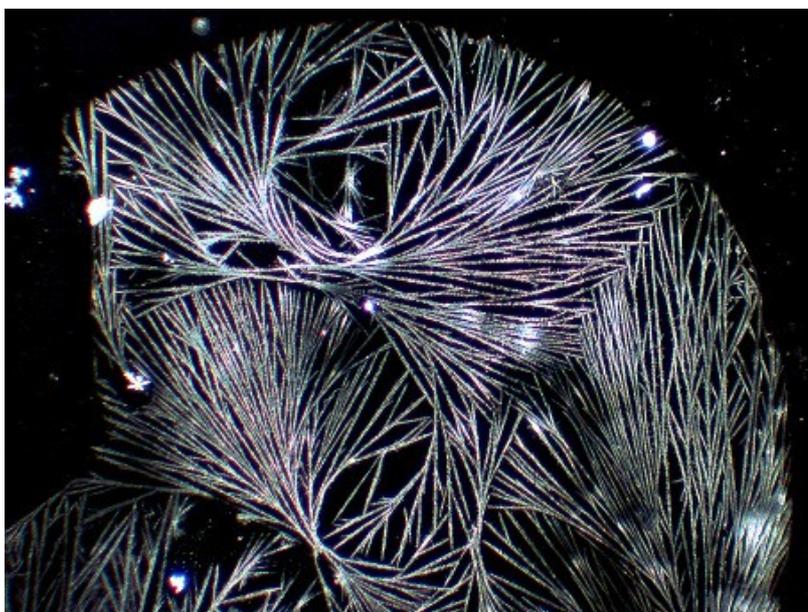
LDC (VINO ROSSO)





Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI



VINO ROSSO CON SOLFITI 100 ing

Il VINO oggetto del protocollo, presenta Una struttura finale molto armonica ma nello Stesso tempo a forte valenza cristallografica

Il giudizio complessivo, riportato nella tabella della qualità Visionlab, e' molto alto ed e' simile nei contenuti e nelle forme, ai migliori vini analizzati dal nostro laboratorio.



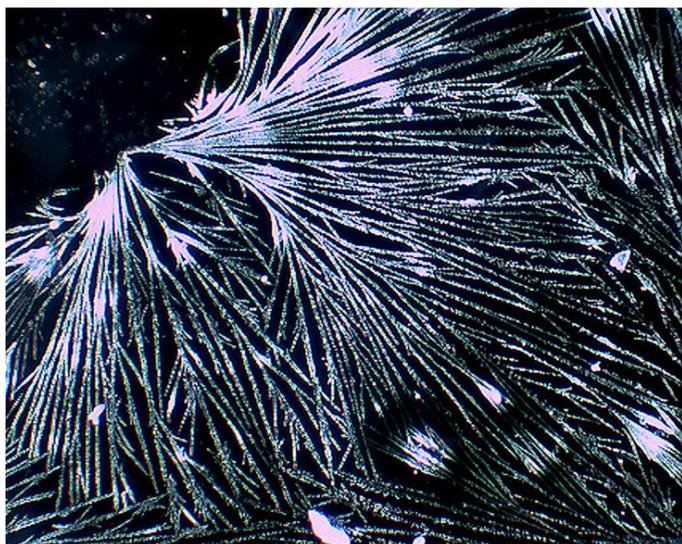
VINO ROSSO CON SOLFITI 200 ing

- FORMATIVE SEDIMENTATION CAPACITY	8,5 - 85%
- SEDIMENTATION DEFINITION AND PROPORTIONS	8,5
- VITALITY OF THE MACROCLUSTERIZATION	9
- SIMMETRY AND SHARPNESS OF THE MACROCLUSTERIZATION	8,5
- DESTRUCTURIZED AREAS OF CRISTALLIZATION	10%
- BORDERS OF SEDIMENTATION	8,5
- I.M.M.S. (INDICATORI MATRICI MORFOGENETICHE SPECIFICHE)	10
- I.D.E. (INDICATORI DINAMICHE DI ENERGIZZAZIONE)	10

I parametri fondamentali della qualità SAT si intendono espressi in valutazioni da 1 a 10 dove il 10 esprime la massima qualità relativa alla tipologia di prodotto analizzato.



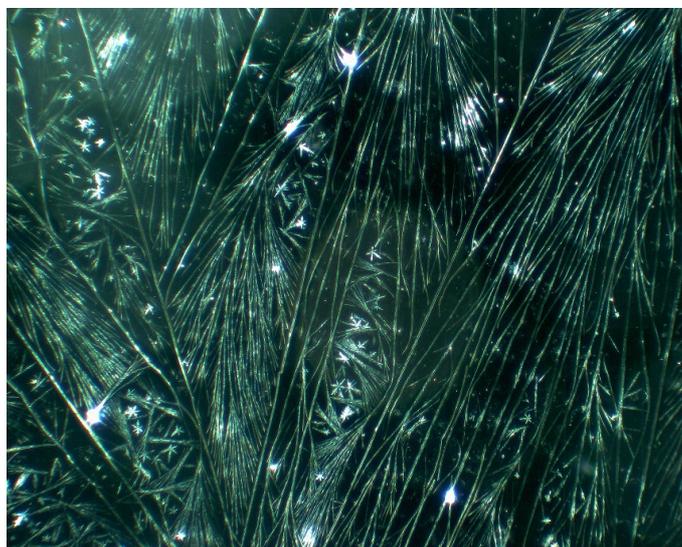
Vision lab



VINO ROSSO CON SOLFITI 200 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 400 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 600 ing



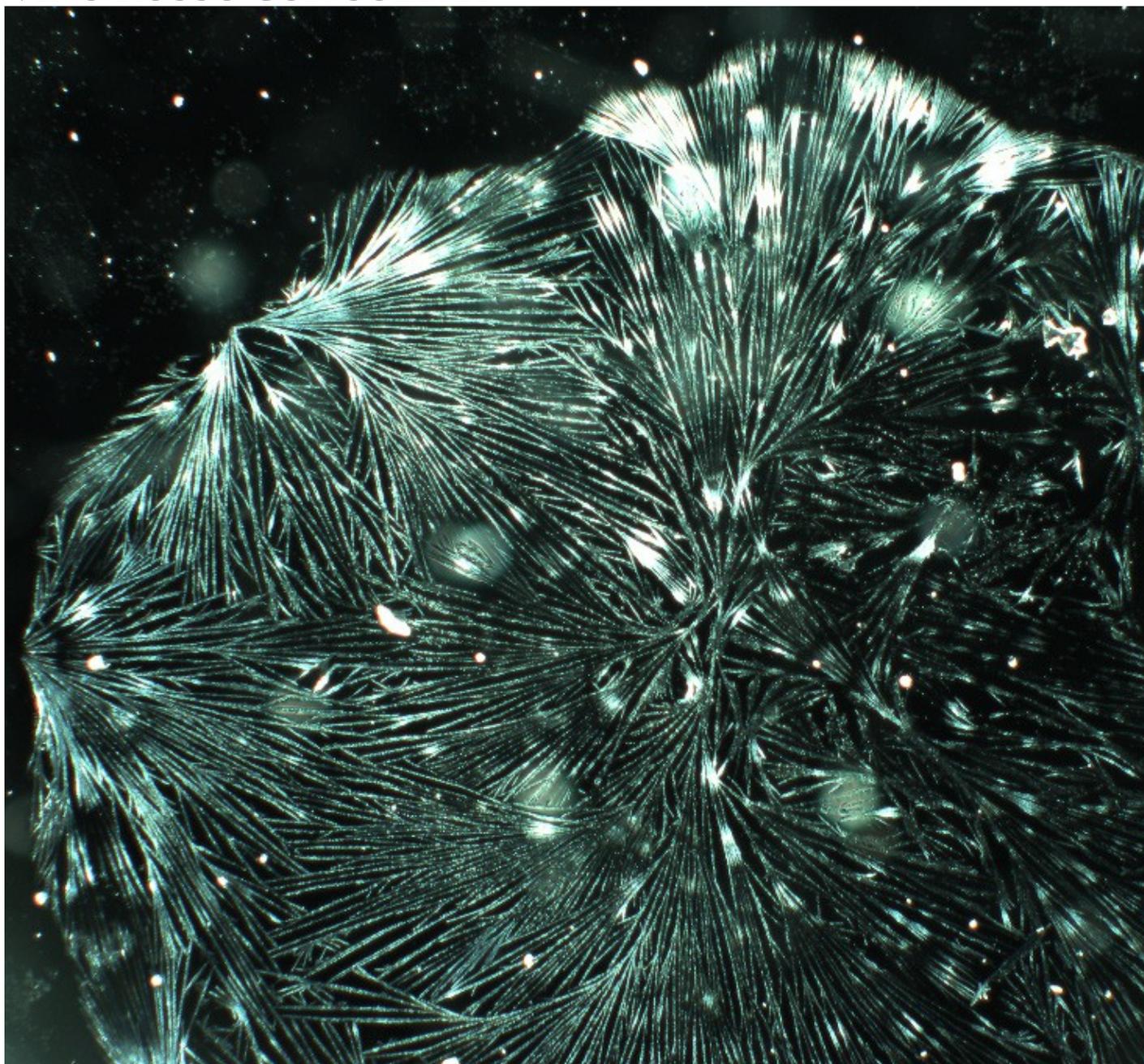
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





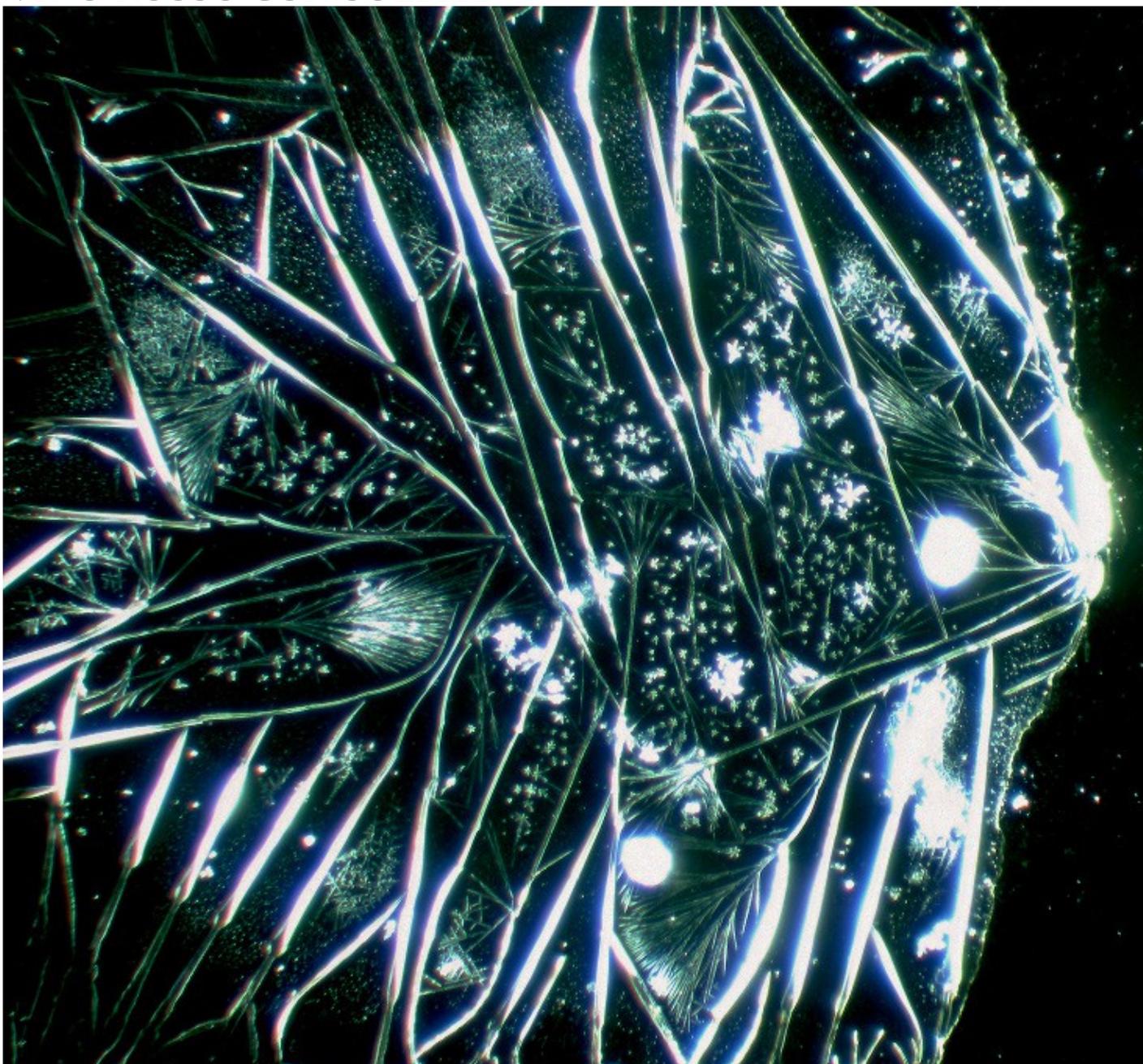
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





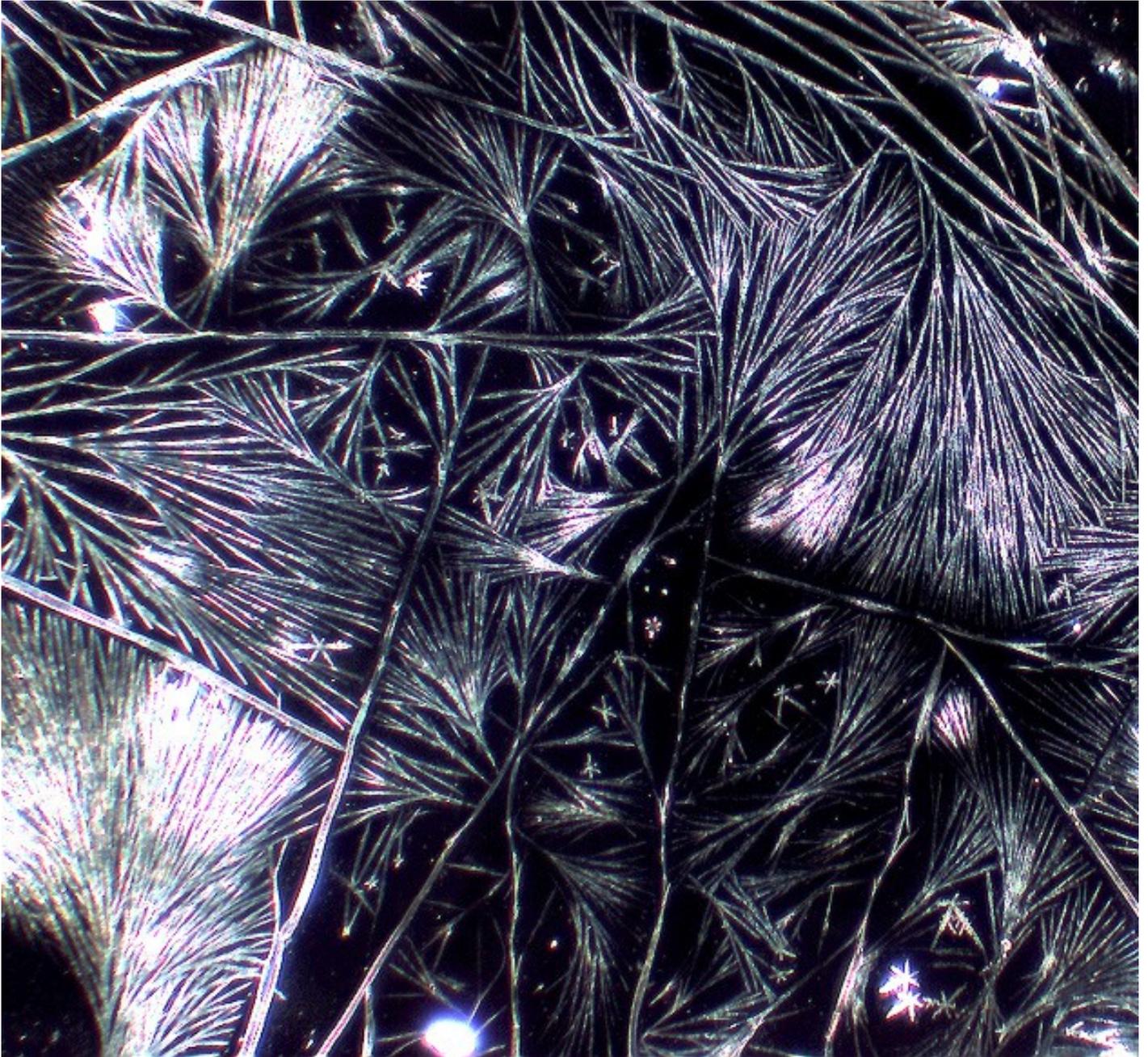
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





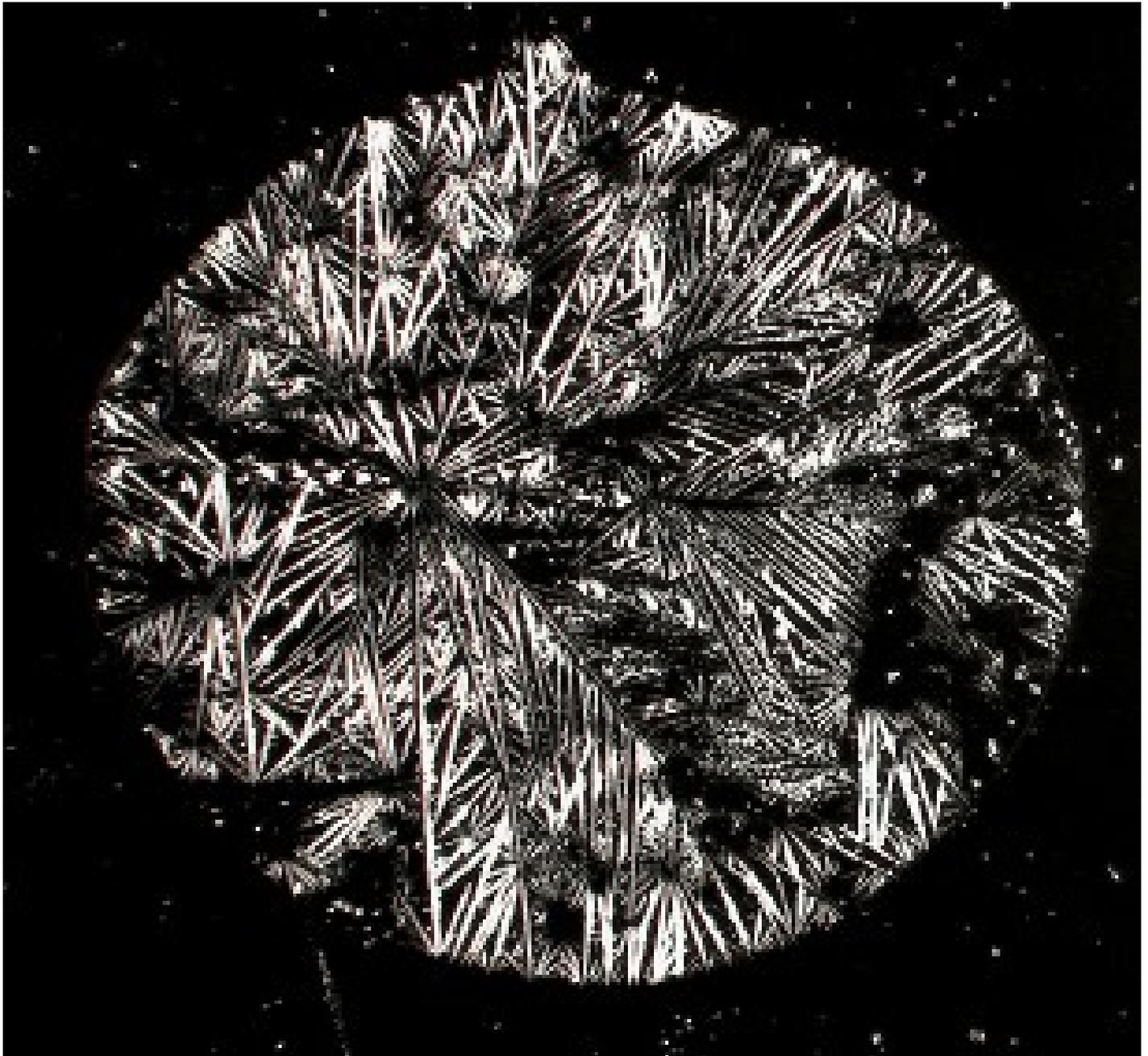
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





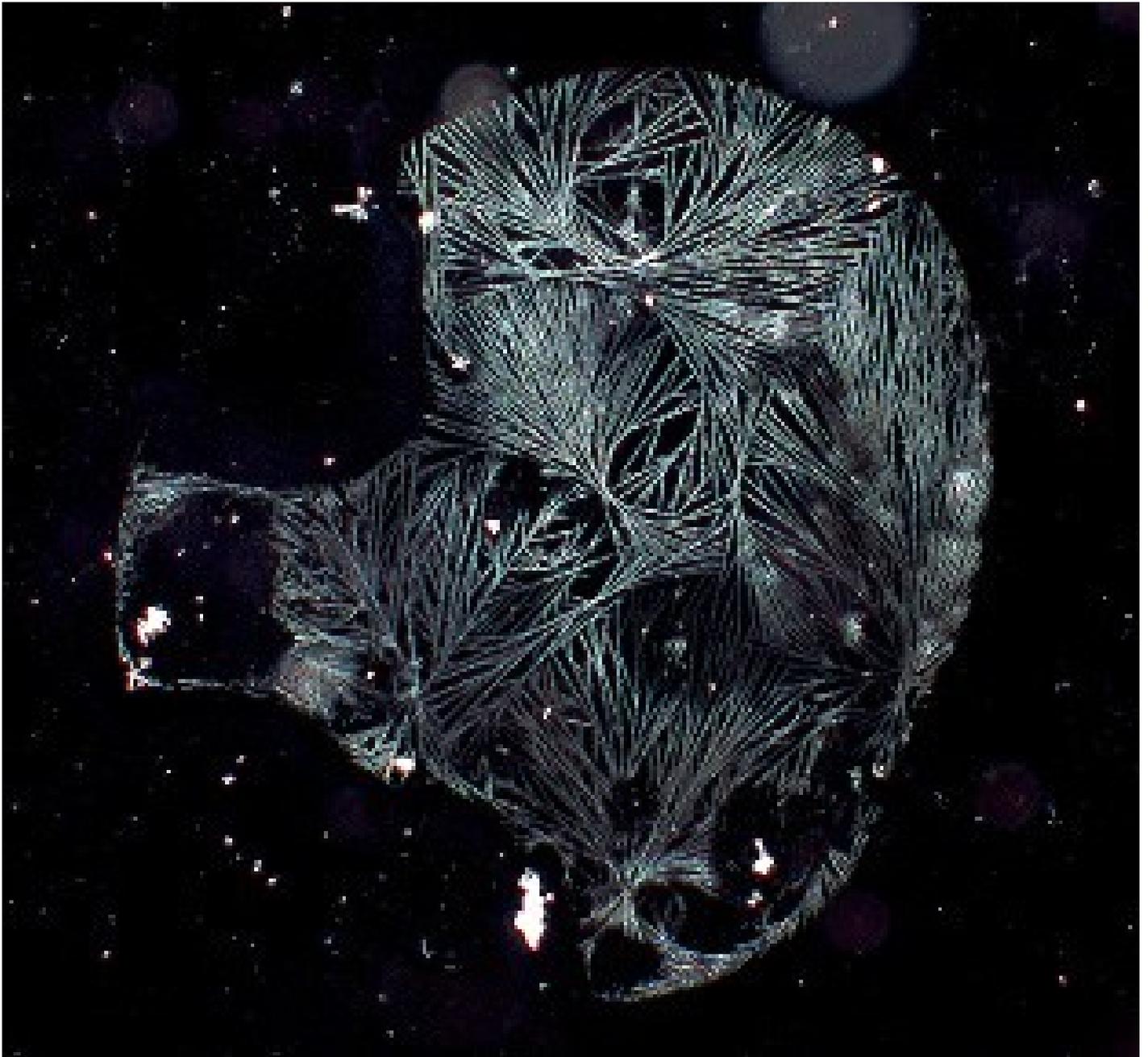
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





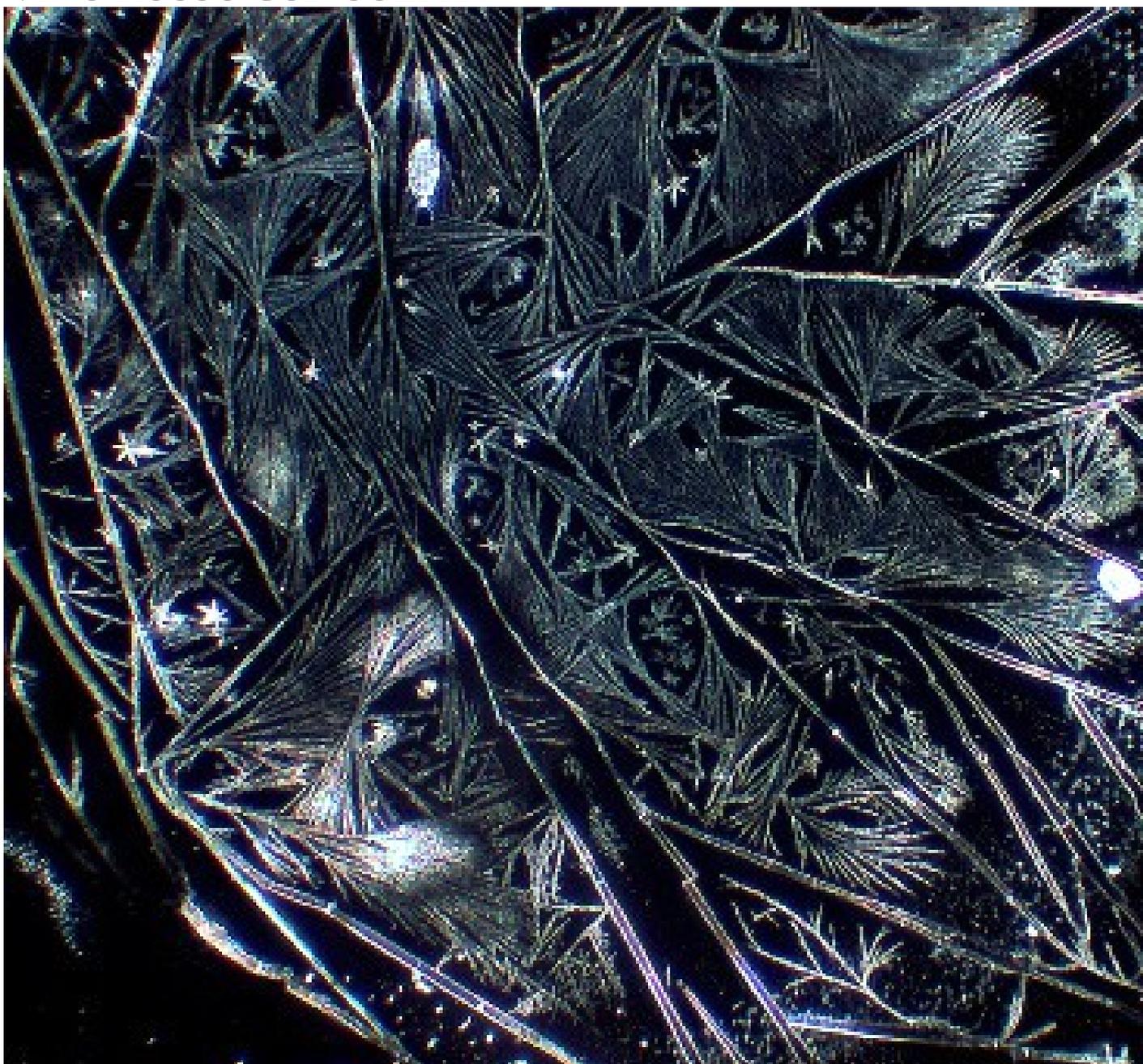
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





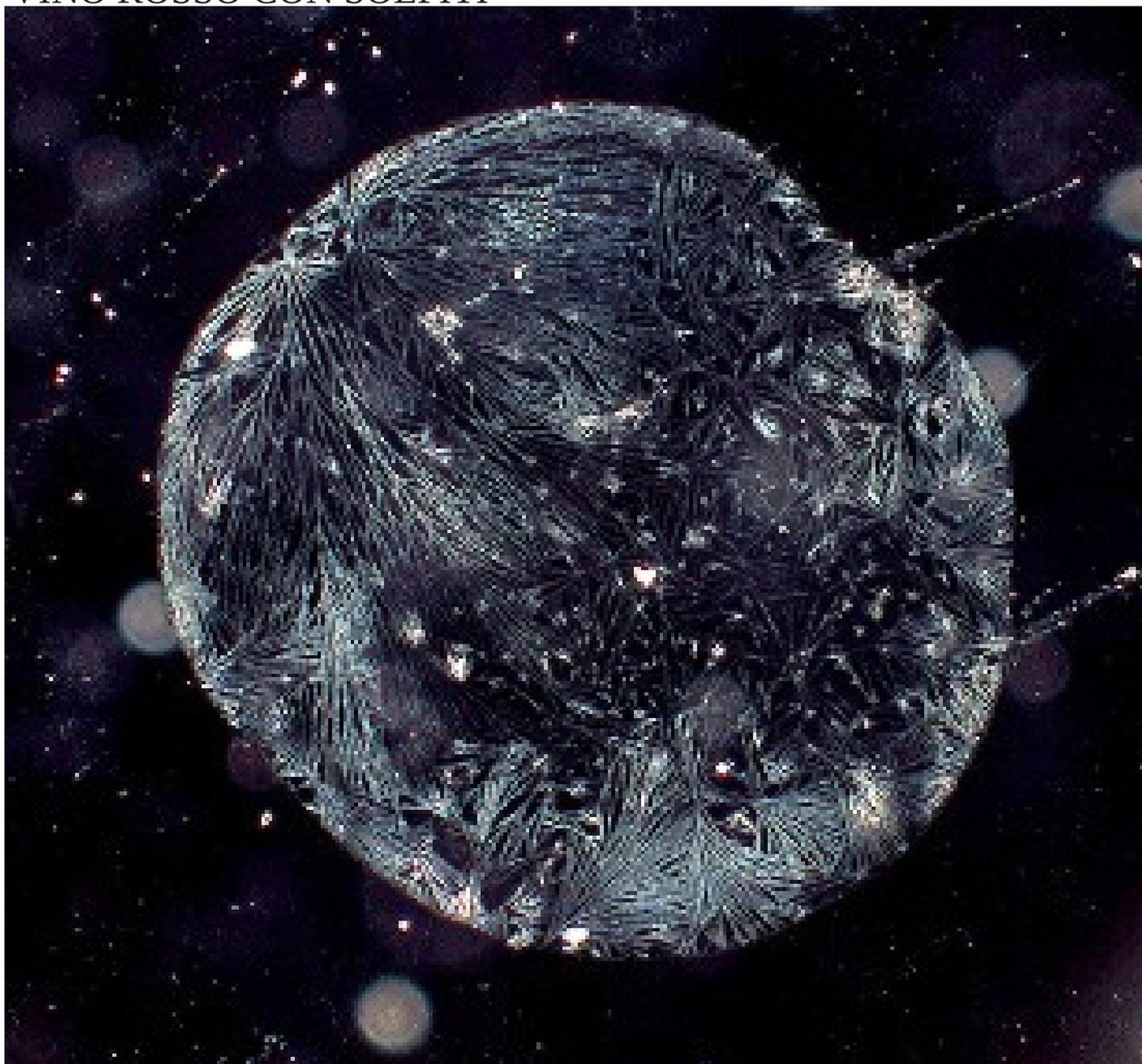
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



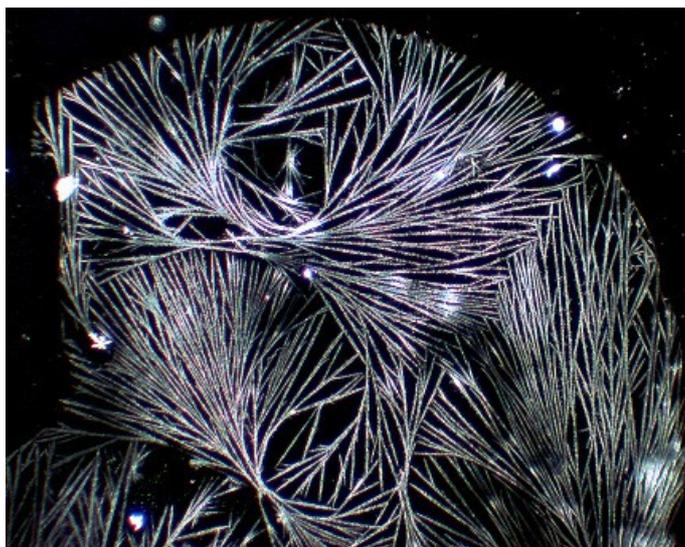
Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





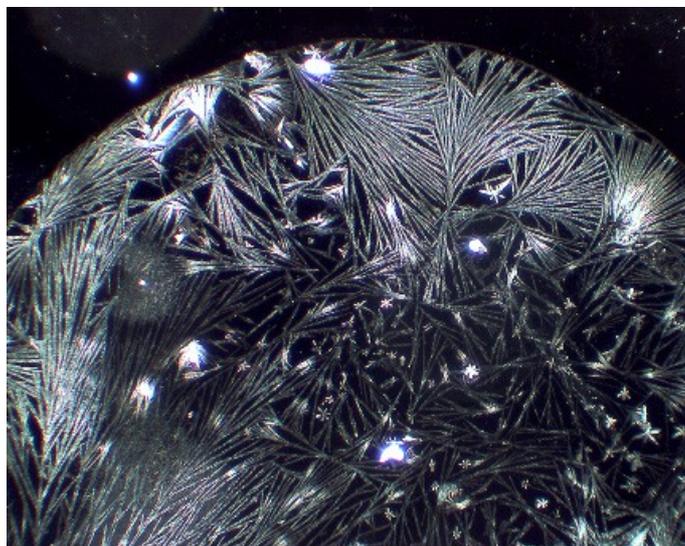
Vision lab



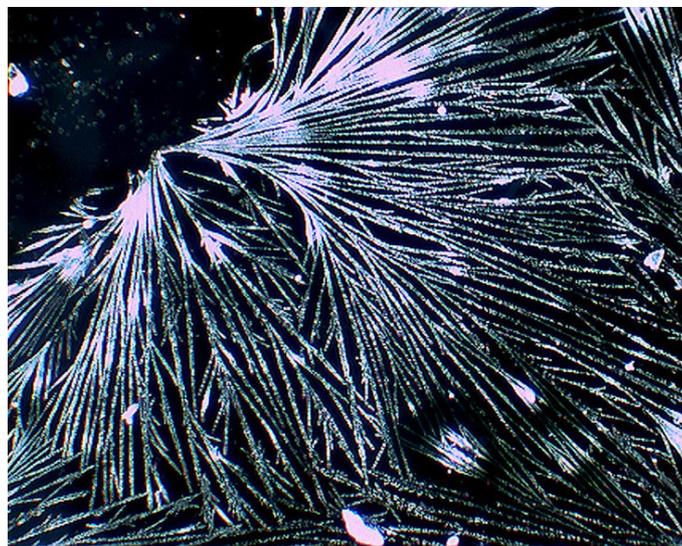
VINO ROSSO CON SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 200 ing



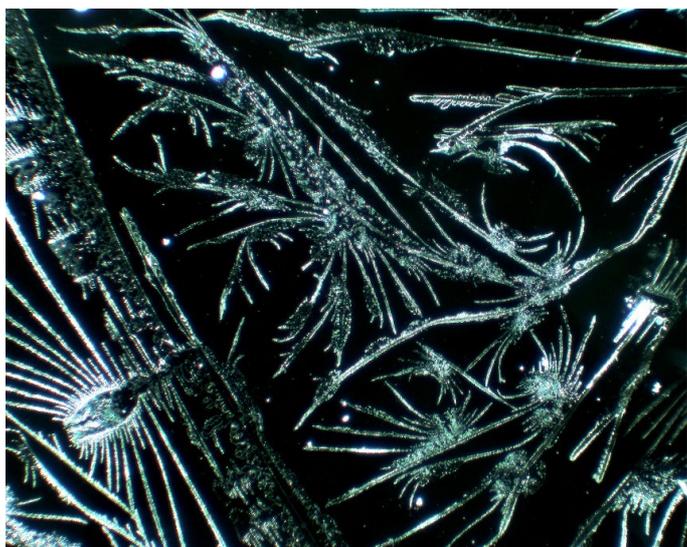
VINO ROSSO CON SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 200 ing



Vision lab



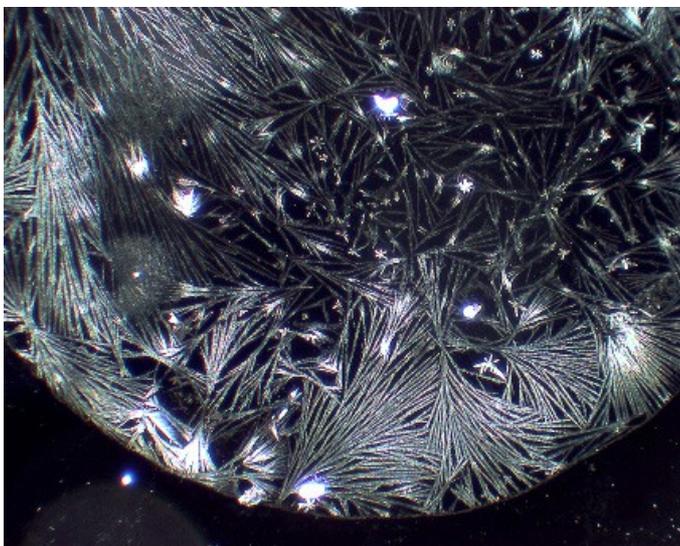
VINO ROSSO CON SOLFITI 200 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 200 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 100 ing



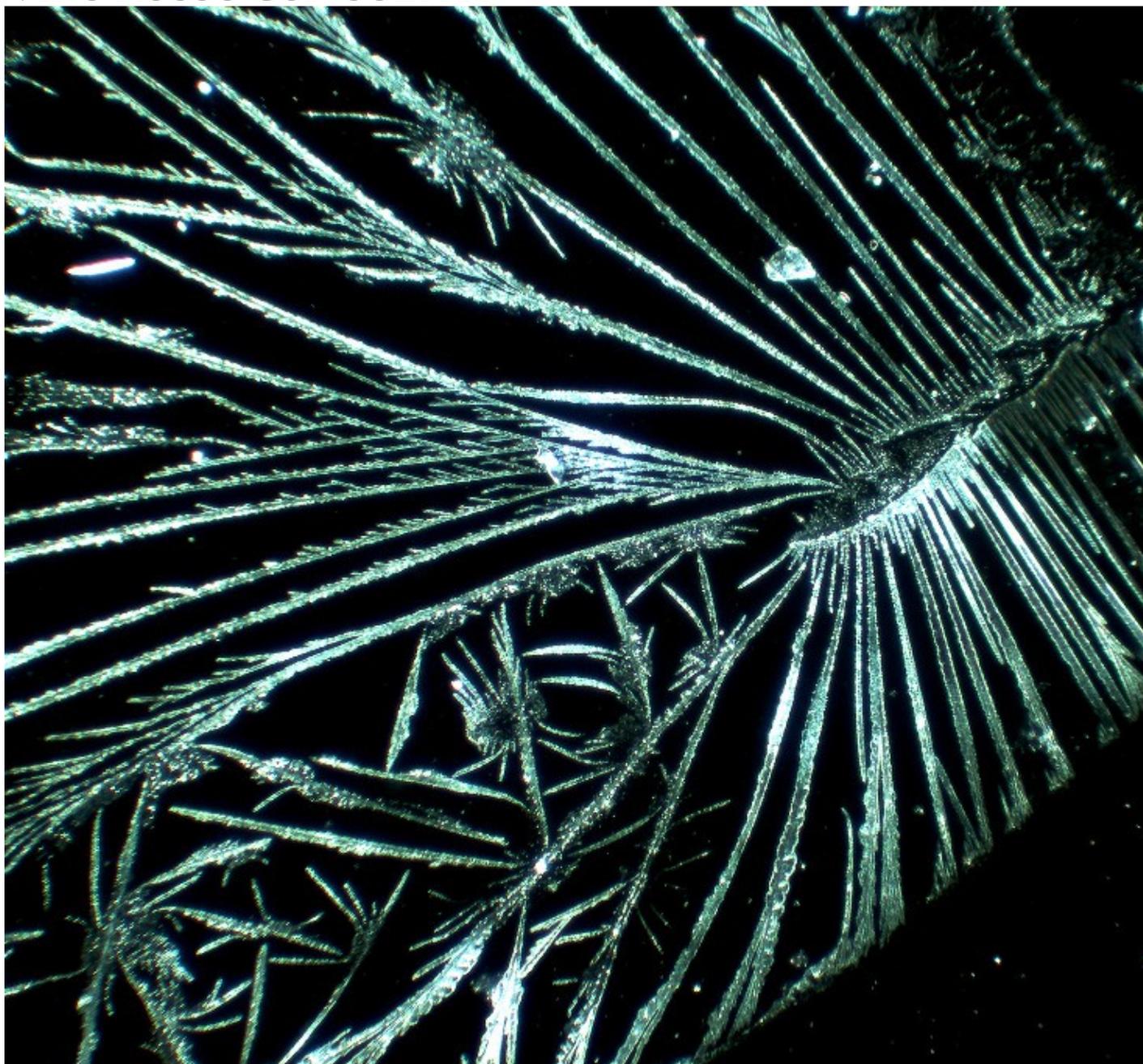
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



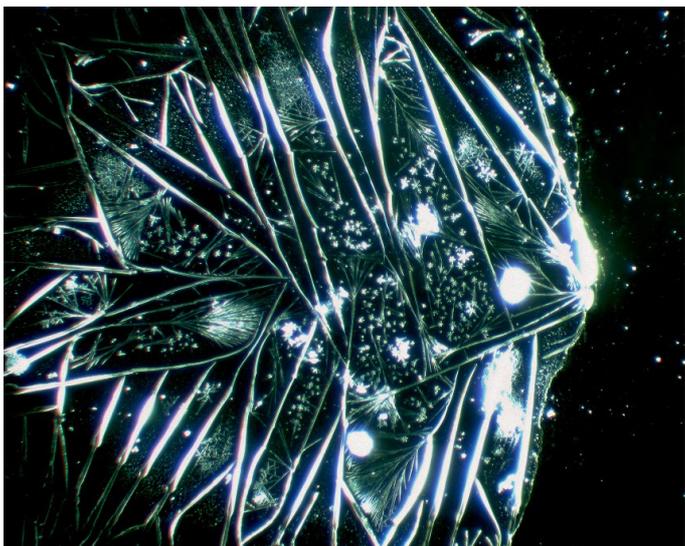
Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI

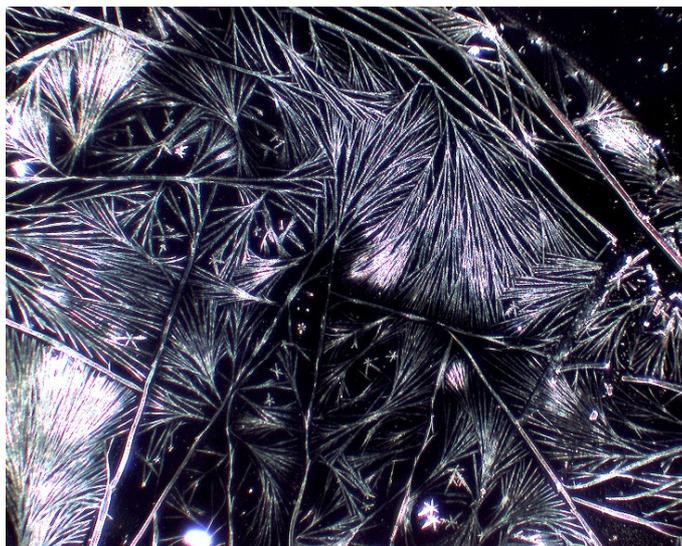




Vision lab



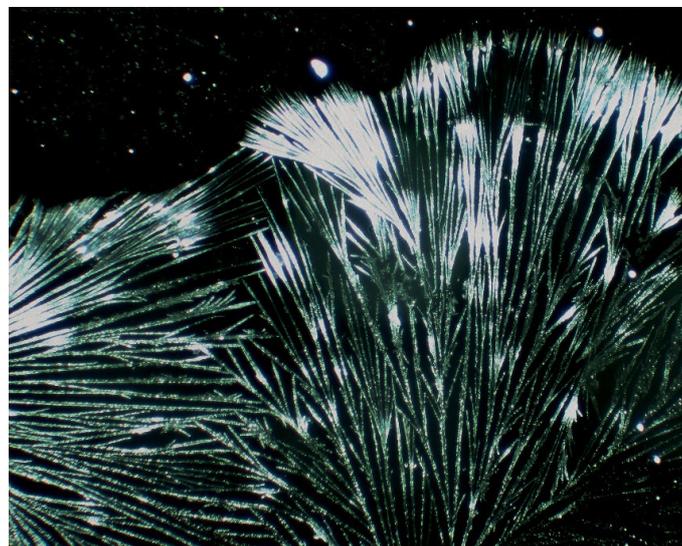
VINO ROSSO CON SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 100 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 200 ing



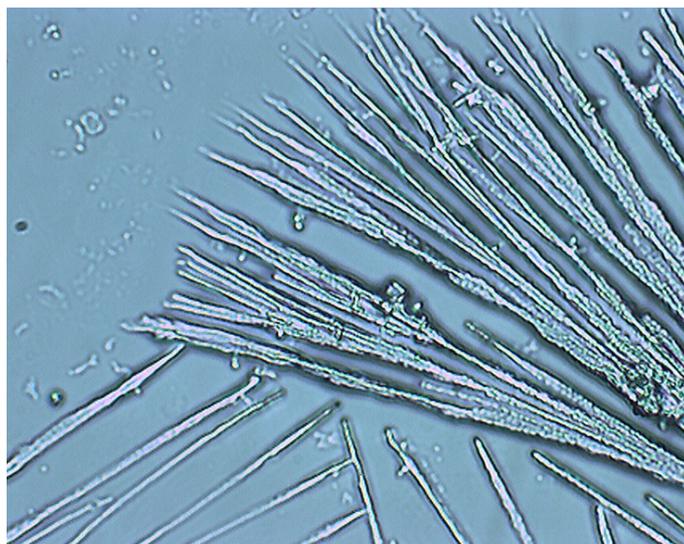
VINO ROSSO CON SOLFITI 200 ing



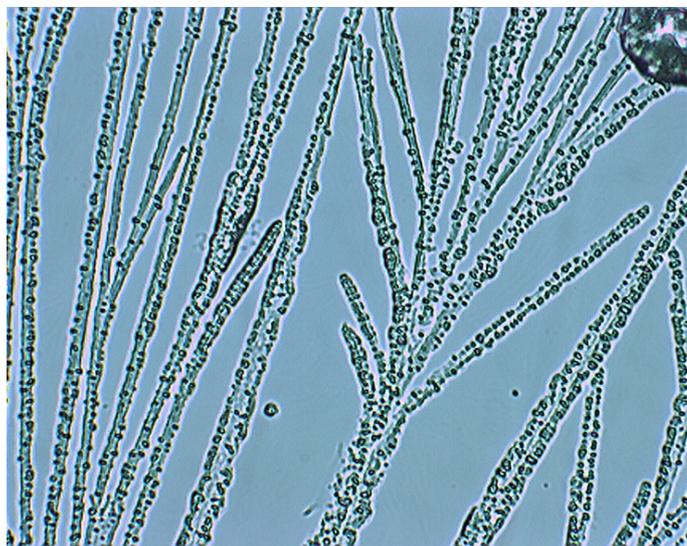
Vision lab



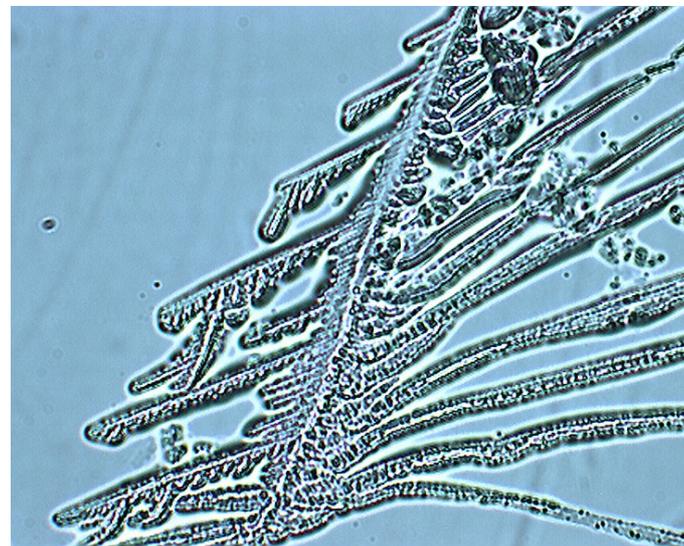
VINO ROSSO CON SOLFITI 400 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 600 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 600 ing



VINO ROSSO CON SOLFITI 600 ing



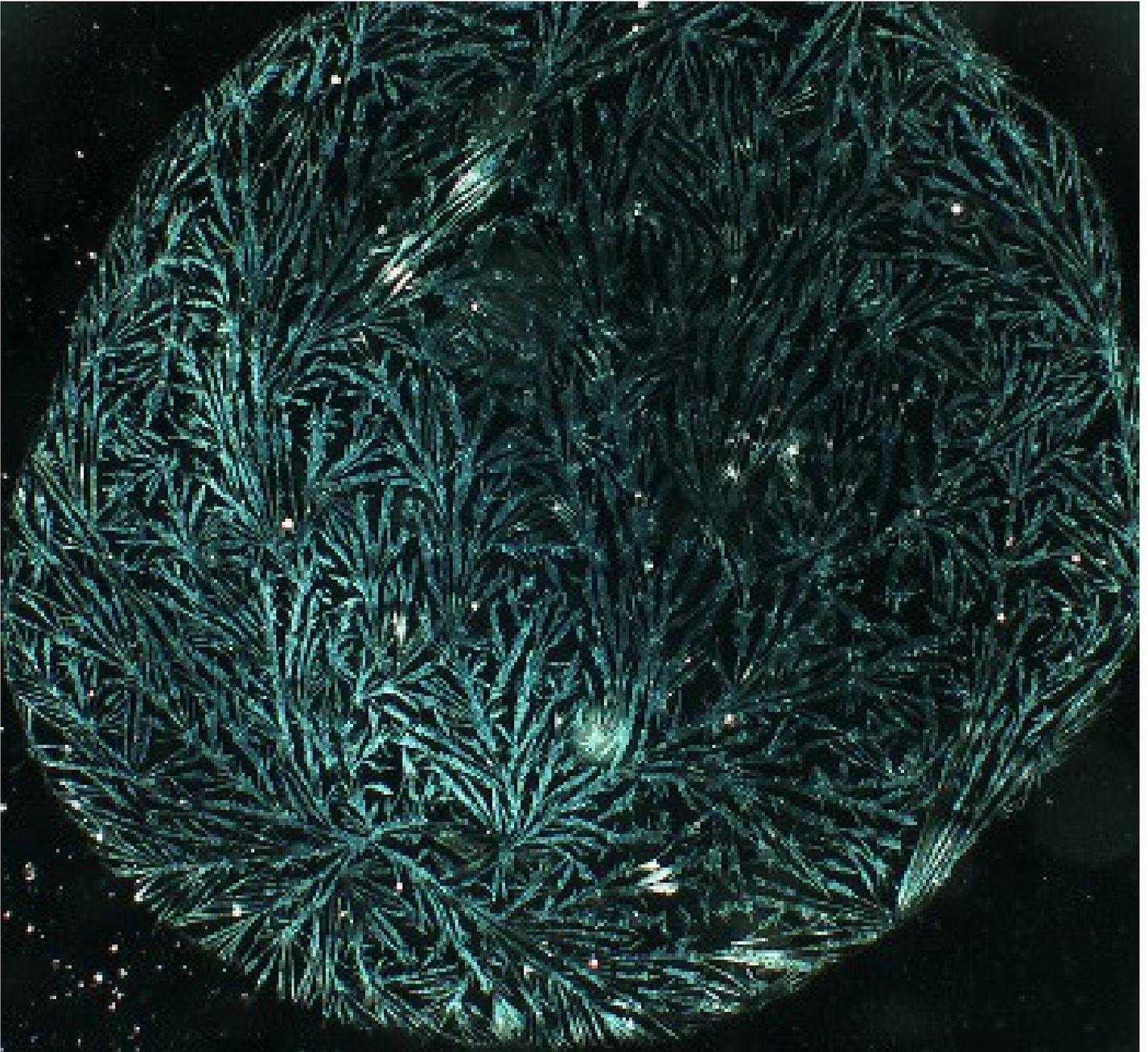
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





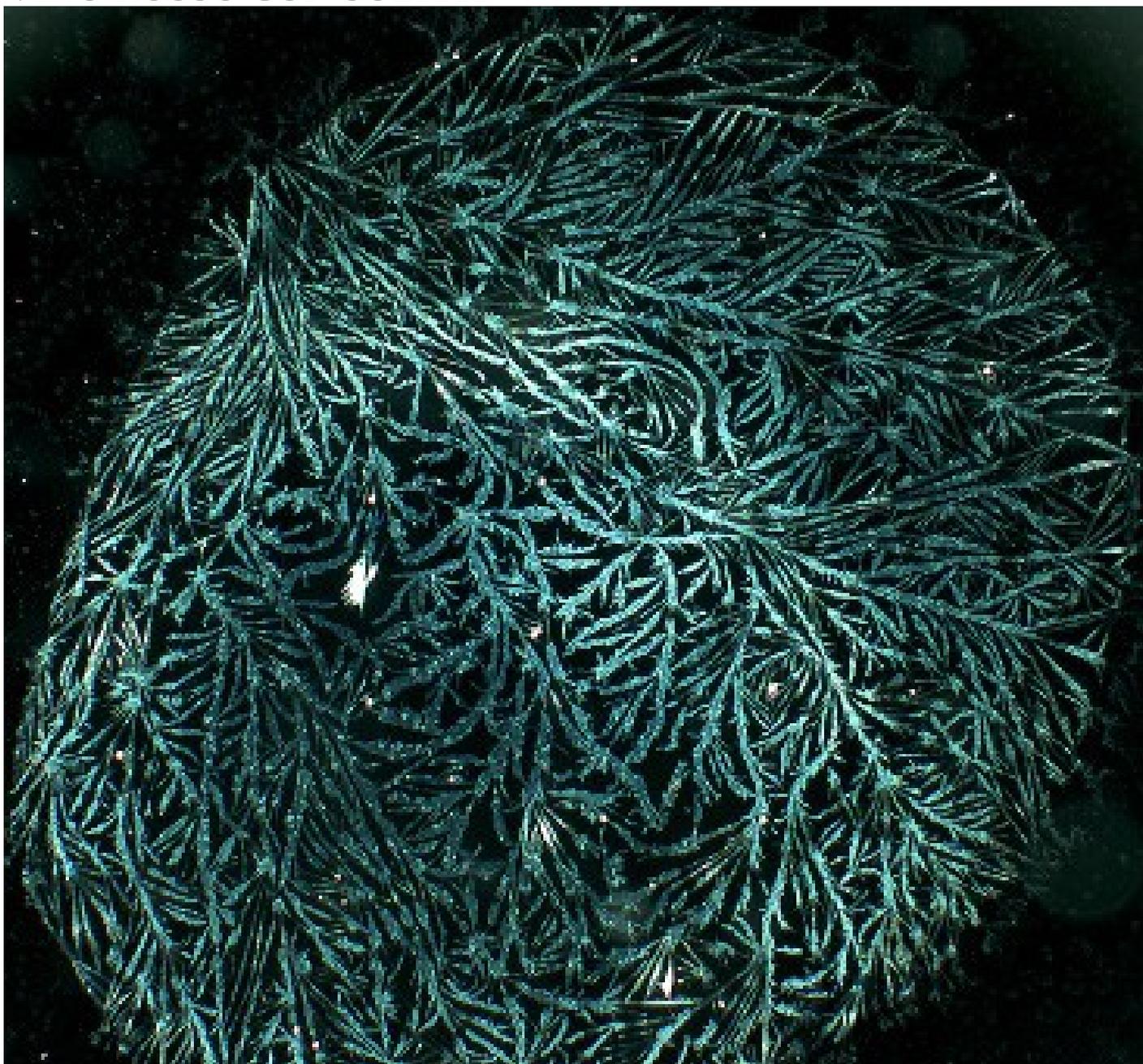
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLETTI





VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





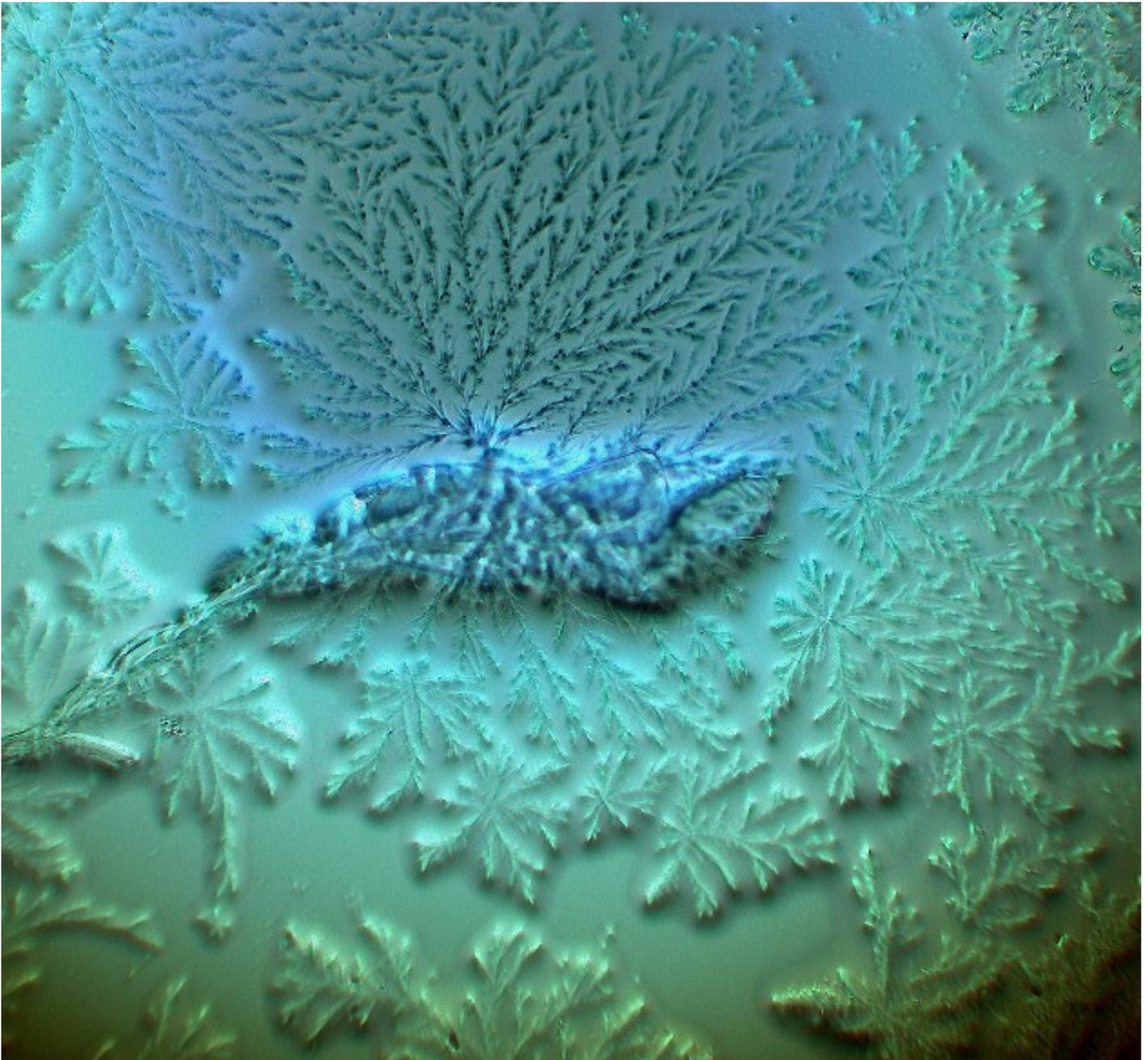
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO SENZA SOLFITI





VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

VINO ROSSO CON SOLFITI





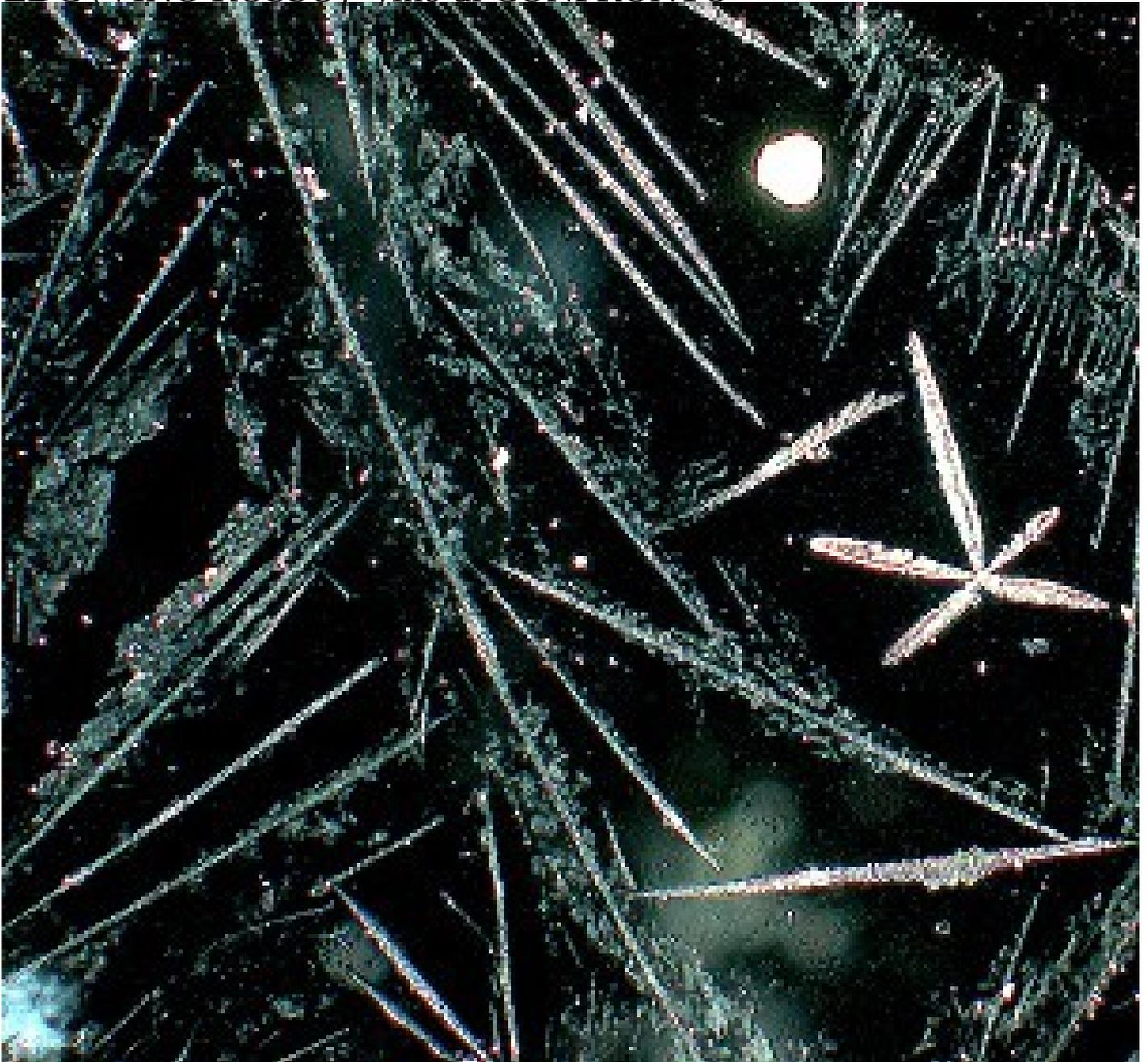
VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



Vision lab

LDC (VINO ROSSO)- vino di CONFRONTO





VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



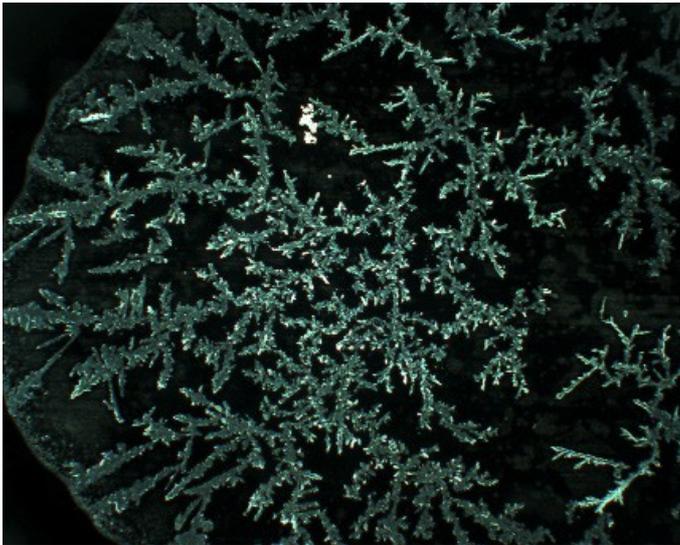
Vision lab

LDC (VINO ROSSO)

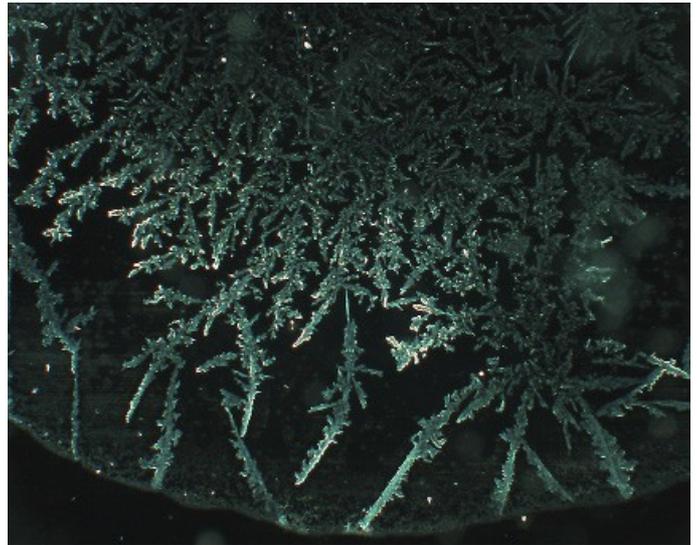




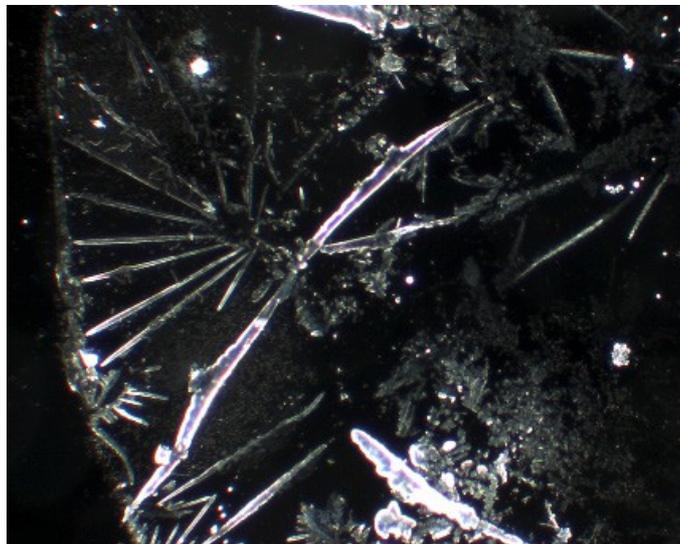
Vision lab



LDC (VINO ROSSO) 100 ing



LDC (VINO ROSSO) 100 ing



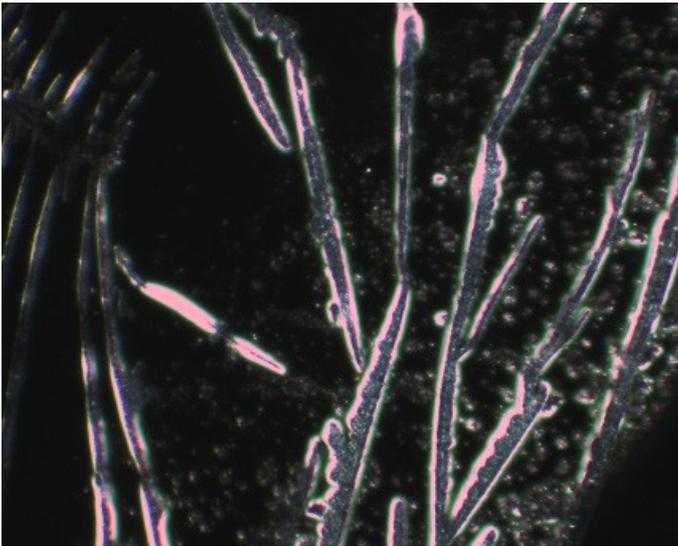
LDC (VINO ROSSO) 100 ing



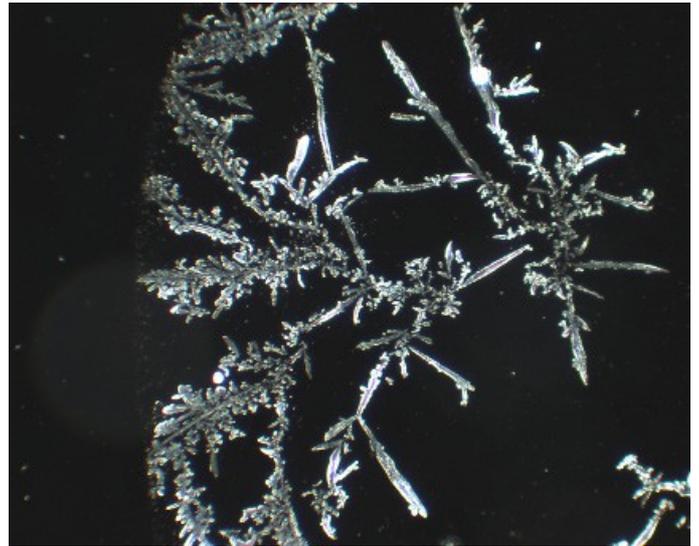
LDC (VINO ROSSO) 100 ing



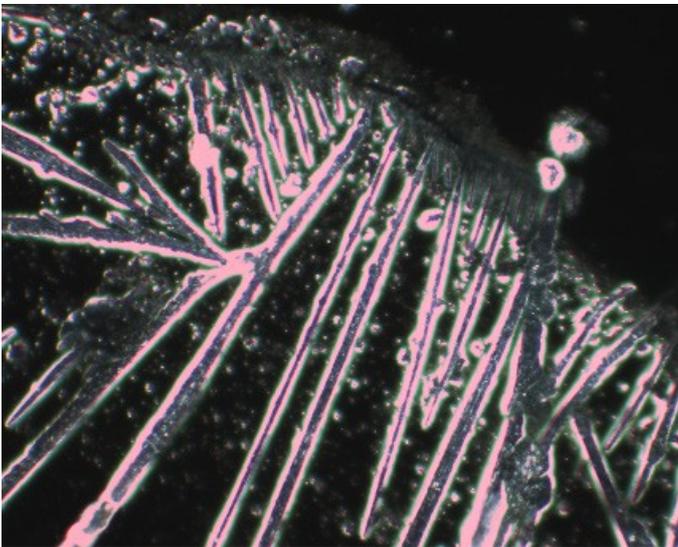
Vision lab



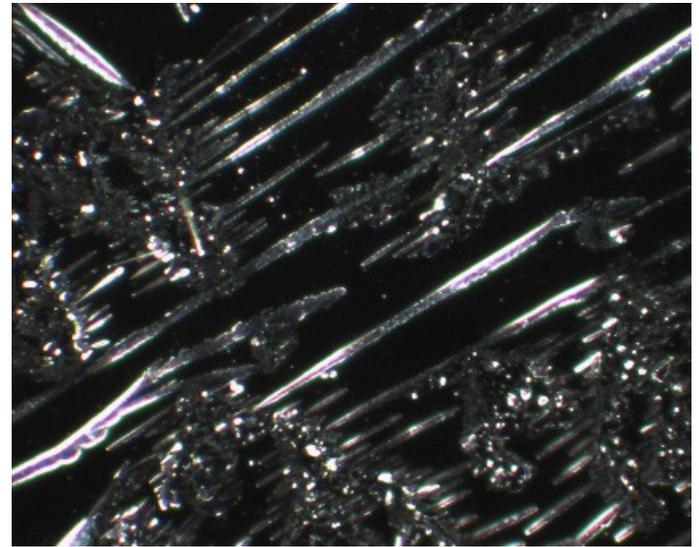
LDC (VINO ROSSO) 200 ing



LDC (VINO ROSSO) 100 ing



LDC (VINO ROSSO) 200 ing



LDC (VINO ROSSO) 200 ing



VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



RELAZIONE PROTOCOLLO:

Visionlab : laboratory for crystallization Analysis research

Visionlab (Labor für Qualitätsforschung im Bereich der Lebenskraft) è il laboratorio della storica SOYANA A.W. Daenzer di Zurigo, azienda svizzera leader nel settore alimentare biologico fin dal 1980. Soyana produce oltre duecento tipologie di prodotti biologici con distribuzione capillare in tutta Europa. Fin dalla sua creazione nel 1998, Visionlab ha introdotto nuovi parametri valutativi di matrice energetica per la determinazione della qualità di un alimento.

La metodologia SAT (Soyana Advanced technology) di Visionlab studia le caratteristiche energetiche delle formazioni macrocristalline ottenute dopo le fasi della procedura di estrazione e sedimentazione dei sali. La tecnica S.A.T. è un metodo di analisi a precipitazione cristallografica con un protocollo che si ispira alle teorie scientifiche della biofisica moderna e della fisica quantistica.

Visionlab ha standardizzato il processo creando la metodologia SAT. Dal momento che studia la qualità energetica della materia mediante tecniche non convenzionali, il protocollo SAT non intende in alcun modo sostituirsi a nessuna metodologia di analisi scientifica convenzionale né considerarsi scientificamente provata né intende operare un giudizio organolettico scientifico di tipo chimico o fisico sui campioni analizzati ma intende offrire il suo metodo interpretativo ed innovativo dei modelli bio-fisici osservati.



VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



OGGETTO DEL LAVORO

Il protocollo ha analizzato le valenze cristallografiche dei VINI di Luce, prodotti con la metodologia Dell'enologo Alessandro Filippi. I vini analizzati sono stati confrontati nelle loro valenze cristallografiche più significative, ad altri vini comuni presi come "vini di confronto". Il laboratorio Visionlab do Soyana ha eseguito procedure di cristallizzazione attraverso la metodologia estrattiva SAT e successive analisi microscopiche per la valutazione e la determinazione della qualità energetica di detti rimedi per un periodo compreso tra il 5 Luglio 2013 al 15-09 2013.

Nell'arco di tale periodo di analisi, presso i nostri laboratori, sono state effettuate 6 procedure complete SAT di confronto per ciascun vino, con relativi liquidi di confronto (in seguito denominato l.d.c) rappresentati dal VINO comune. E' stata compilata una tabella comparativa tra le risultanze cristallografiche più significative delle varie analisi ed un documento di raccolta di tutte le valenze fotografiche ai diversi ingrandimenti.

L'obiettivo di questo protocollo è stato sia quello di determinare eventuali variazioni sostanziali di sedimentazioni cristallografiche in relazione al confronto con le dinamiche cristallografiche di l.d.c. sia e soprattutto, di valutare se vi fossero delle differenze sostanziali tra i vari tipi di vino di luce od una loro caratterizzazione cristallografica specifica.

Dall'interpretazione di tali tipizzazioni cristallografiche è stato possibile fornire un giudizio qualitativo dei vari liquidi analizzati.

Il giudizio di ogni analisi SAT si compone in una scheda che analizza i diversi parametri della qualità espressi in valori assoluti da 1 a 10, dove più alto è il punteggio conseguito e più elevato è il valore bio-energetico del campione in esame.

La valutazione dei parametri, delle matrici, degli ordini e dei modelli di cristallizzazione ripetibili nelle centinaia di migliaia di sedimentazioni primarie e secondarie, a seconda del tipo di protocollo, determinano il contenuto del protocollo ed il giudizio finale circa la qualità energetica della sostanza che è stata analizzata.

NON SI TRATTA DI UN PROTOCOLLO VISIONLAB MA DI UNA RACCOLTA DI TEST DELLA QUALITA' ENERGETICA.

I LAVORI HANNO EVIDENZIATO DELLE RISULTANZE CRISTALLOGRAFICHE MOLTO INTERESSANTI, PER QUESTO CONSIGLIAMO DI CONTINUARE LE ANALISI PER UN PERIODO DI TEMPO PIU' ESTESO CHE POSSA STUDIARE I COMPORTAMENTI CRISTALLOGRAFICI NELL'AMBITO DELLE 4 STAGIONI.



BREVE DESCRIZIONE DEI PRODOTTI ANALIZZATI

VISIONLAB			Delivered
COMMITTENTE ALESSANDRO FILIPPI VINI DI LUCE s.r.l.	Started LUGLIO 2013		Completed 15th Sept. 2013
Campioni:	Number of Processes	Number of Analyzed drops	Selected photos
VINO ROSSO (LDC)	6	750	100
VINO ROSSO SENZA SOLFITI	7	1250	500
VINO ROSSO CON SOLFITI	7	1250	500



VISIONLAB PROTOCOL TYPE: TEST OF QUALITY		TABELLA COMPARATIVA	
	VINO ROSSO L.D.C.	VINO ROSSO SENZA SOLFITI	VINO ROSSO CON SOLFITI
Forza formativa cristalli	6 - 65% Precipitati	8,5 - 85% Precipitati	9- 90% Precipitati
Definizione dei cristalli	6	8,5	9
Vitalità strutture macrocristalline	6	8,5	9
Simmetria e nitidezza	6	8	8,5
Aree torbide di cristallizzazione	50%	10%	Assenti
Armonia strutture perimetrali	5	8	8,5
I.M.M.S (Indicatori matrici morfogenet- iche specifiche)	7	10	10
I.D.E. (Indicatori dinamiche di energiz- zazione)	7	10	10



VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



GIUDIZIO COMPLESSIVO

Nelle risultanze cristallografiche, analizzate nell'arco temporale di due mesi, emerge in modo netto e costante, una natura cristallografica vitale e terapeutica dei vini di LUCE dell'enologo Filippi, confrontati con altri vini convenzionali.

La forza formativa dei cristalli è molto alta e diffusa. Tali tipizzazioni si ritrovano soltanto in rimedi o prodotti di alta qualità.

Si tratta di forme cristallografiche ripetibili che si diffondono nel 90% delle gocce analizzate. L'ordine di "clusterizzazione" è molto alto ed in grado di far depositare i soluti in modo ordinato ed organico.

TECHNICAL OVERVIEW

Il totale delle singole gocce analizzate, osservate e fotografate è stato di 3750 nell'arco del periodo di ricerca con oltre 4500 foto acquisite. Il numero complessivo dei processi completi effettuati è stato di 22.

Un singolo processo completo dura sette ore di laboratorio e successive sette ore di camera di quantizzazione per ottemperare alla fase di impregnazione; poi il singolo processo si conclude con le diverse ore di indagine microscopica.

Totale ore di ricerca: 300 ore effettive in laboratorio.

Totale rielaborazione ed interpretazione dati: 70 ore.

Nella relazione fotografica e digitale, vengono indicate e fotografate le dinamiche cristalline più significative. La forma intrinseca degli aggregati cristallini dei "VINI DI LUCE" è molto forte e valutabile con punteggi di altissima qualità.

La localizzazione dei cristalli nella macromolecola è uniforme e segue precisi ritmi di crescita, con un tropismo Plant-like molto marcato e significativo; si nota una generale tendenza alla diffusione coerente dei macrocristalli a comprovare una forza intrinseca coerente del VINO.

Le strutture angolari e i rapporti di forma sono nella media e non presentano particolari elementi di rottura.

I soluti analizzati nel VINO presentano caratteristiche organiche di sostanze altamente bio-disponibili.



VISION
ENERGY QUALITY

LAB®
RESEARCH



VINI DI LUCE

I prodotti analizzati sono riusciti perfettamente a cambiare la cristallizzazione di LDC.

Il cambio cristallografico è assoluto ed evidentissimo. Un rimedio in grado di imprimere un tale miglioramento nella capacità formativa dei cristalli ed una diffusa nascita di macrocristalli armonici, è una sostanza decisamente bio-attiva.

I VINI oggetto del protocollo, presentano una struttura finale molto armonica ma nello stesso tempo a forte valenza cristallografica. Troviamo una netta similitudine con le forme dei “Cristalli Dendritici” presenti negli ordini frattali, nei cristalli di neve a modello esagonale o nei minerali. Dendrite del greco “Dendron”, albero, denota un reticolo cristallino, una struttura reticolare la cui forma richiama ad ordini “Arborescenti”. Tali cristallizzazioni dendritiche simili a felci, sono caratteristiche forme “ad albero” che fanno ricordare ai matematici la simmetria esagonale e le configurazioni di ramificazioni frattali.

Ian Stewart, professore di matematica all’Università di Warwick, in Gran Bretagna, nel suo libro “Che forma ha un fiocco di neve?” (Bollati Boringhieri Editore), ha affermato : “ Laddove il bambino vedeva una felce su una finestra ghiacciata, oggi l’adulto vede lo sviluppo frattale di molecole cristalline e la simmetria nascosta delle forze della natura”.

La regolarità geometrica del reticolo cristallino fa sì che questo processo di sviluppo frattale generi cristalli a “dendrite” simili a felci. In presenza di precise e studiate transizioni di fase nella metodologia SAT, è possibile arrivare alla comparsa spontanea di queste forme reticolari definite “plant-like” che quando presenti in un macro-cristallo liquido, denotano un grado di vitalità e di energia molto profondo. Nel caso del liquido analizzato, abbiamo osservato (sia nel vino SENZA solfiti che nel vino CON solfiti) in tutti i precipitati, una manifestazione significativa di cristalli con sottili lamine a decorazioni simmetriche, a crescita armonica e centrifuga, in cui le biforcazioni ed i rapporti di crescita seguono precisi ordini geometrici esagonali tipici di essenze pure e ad uno stato energetico attivo. Secondo le tabelle della SAT e stando alla nostra esperienza ventennale, si può affermare che solo sostanze bio-attive ad uno stato ideale di preservazione naturale, possono avere simili cristallizzazioni.

La sistematicità delle manifestazioni cristallografiche, denotano ripetitività delle informazioni energetiche che come detto in precedenza appaiono sul 90% dei precipitati.

La simmetria intrinseca sia dei cristalli isolati ad ingrandimento 500, sia della totalità delle gocce, è perfettamente evidente e ci permette di esprimere ancora una volta un giudizio ottimo circa la diffusione dei principi informatizzanti e curativi del rimedio.



Le forme di cristallizzazione sono in grado di evidenziare, nel loro specifico linguaggio, l'azione del campo primario o morfogenetico” che produce e permea ciascuna sostanza.

I.M.M.S. (Identificazione Matrici Morfogenetiche specifiche): si tratta di uno dei parametri indicatori principali che studia la sedimentazione di forme cristallografiche caratterizzanti. Sebbene sia molto difficile in un Semplice test della qualità arrivare alla definizione cristallografica specifica delle matrici, tuttavia ci sentiamo di esprimere un giudizio positivo ed incoraggiante circa la caratterizzazione delle Matrici dei VINI. Nel caso del VINO si ritrovano modelli di “microcristalli” a forma “plant-like” unici nel loro genere per un atipico “effetto elettrico” delle forme a felce comunque molto armoniche. Le forme matrici si posizionano All'interno del tessuto cristallografico, in centinaia di sedimentazioni e tutte organizzate in modo coerente e continuo.

I.D.E. (Indicatori Dinamiche di Energizzazione) si tratta di uno dei parametri indicatori del grado di energizzazione del liquido o del prodotto. L'energizzazione crea sempre dei modelli di precipitazione cristallografica tipici, riscontrabili anche in protocolli di prodotti diversissimi, che descrivono, come “fattori marker” della qualità, il grado di impregnazione energetica e il livello di “quantizzazione” del liquido. In questo caso il VINO presenta livelli di I.D.E. altissimi ed ideali.

Sebbene questo lavoro sia solo un test della qualità e non un protocollo SAT, possiamo affermare che la qualità cristallografica di questi due vini, sia molto evidente e visibile in tutte le dinamiche di cristallizzazione.

Di notevole interesse scientifico sono le strutture perimetrali o di contorno del precipitato in tutti i campioni Analizzati del prodotto VINO DI LUCE. Tali cristallizzazioni sono molto importanti per la definizione della qualità energetica.

Il rimedio presenta sempre ottimi valori organizzativi delle strutture perimetrali di contorno.

VINO ED ENERGIZZATA

Il comportamento cristallografico di questo VINO è molto simile ad alcune delle più significative dinamiche cristallografiche del vino analizzato nel nostro laboratorio in Svizzera dal 1996.

La caratteristica del VINO è quella della forma perfetta “plant-like” a crescita dendridica, già misurata e catturata nelle rare forme di armonia cristallografica di altri vini bio-dinamici.

Giudizio S.A.T. MOLTO BUONO.

A nome del laboratorio Visionlab, ci complimentiamo per il risultato raggiunto.



PARAMETRI PRODUTTIVI ED ENERGIA VITALE

Il concetto del vitalismo riveste realmente un ruolo cardine per la comprensione della scienza cristallografica sottile. Molto spesso durante la metodologia di estrazione, di trasformazione o di lavorazione di piante o rimedi si perdono importantissime qualità sia bio-chimiche che bio-energetiche; spesso avviene che questo inevitabile passaggio distrugga le cariche vitali fornendo spesso principi attivi, vitamine e minerali in forma destrutturata per l'organismo.

E' altrettanto noto che l'analisi chimica delle componenti non riesca, nella maggior parte dei casi, a discriminare un prodotto di qualità da un altro, se non per via "negativa", cioè certificandola presenza o l'assenza di inquinanti più o meno tossici.

Il nostro lavoro di ricerca verte invece sulla capacità estrattiva SAT di evidenziare per via "positiva" la qualità intrinseca di un campione attraverso la presenza di forme tipicizzate di sedimentazione organica che rientrano tra i centinaia di migliaia di modelli già raccolti ed interpretati dai tecnici Visionlab.

Il parametro vitale del VINO DI LUCE e' molto buono.

Dr. Andrea Berni
Deputy scientific director

Dr. Ottaviano Costa
Scientific Supervisor

Carlo Kausal Cortella Ph. D.
CEO SOLS SAGL