

**Versuch: Getränkehaltbarkeit**



**Situation**

Die ZARO-Bioenergie ist in der Lage diverse flüssige Stoffe zu verändern dies geschieht durch molekulare Ordnung (kosmobiologisch) und ist bei Getränken wie Zitronensaftkonzentrat, Wein (Rotwein), Destillaten schmeckbar durch Reduzierung der Schärfe, oder Transformation der Bitterstoffe, diese Fakten wurden tausendfach durch Kunden bestätigt.

*Empirische Studien aus dem ZARO Labor in Brixlegg / Austria*

**Die Idee**

Die Idee hinter diesem Versuch war es, beweiskräftig darzustellen das die Haltbarkeit sichtbar werden muss wenn die Oxidation durch Sauerstoff bei diversen Getränken eintritt.

**Versuchsziel**

Veränderungen während der Oxidation an offenen Getränken sichtbar zu machen und zu beweisen das Bioenergie den Verfall deutlich verlangsamt.

**Getränkearten**

**Milch, Bier, Cola, Säfte**



**Versuch 1: Milch**

Am 14.03.05 wurde handelsüblich H-Milch (1,5%Fett) einmal mit einem „eClypsi“ und einmal ohne, offen an der Umgebungsluft der Oxidation überlassen.



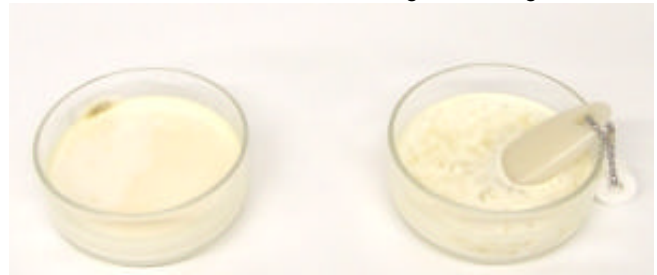
Am 21.03.05 verfärbte sich die Milch leicht gelblich. Festgestellt werden konnte, dass die mit „eClypsi“ behandelte Milch anfing sich zu verändern. Wasser löste sich vom Fettgehalt. Links bildete sich ein erster feiner Schimmel, rechts wurde die Substanz zwar verändert aber es ist keine Schimmelbildung erkennbar.



Am 22.03.05 ist die Schimmelbildung, links fortgeschritten.

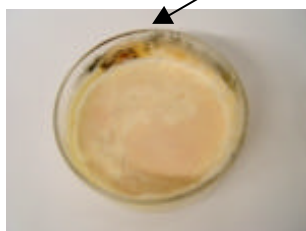
**Bild unten:**

Deutlich erkennbarer Befall durch Schimmelpilz, starke Verfärbung, ohne die ZARO Bioenergie ist nach 15 Tagen der Verfallsprozess normal fortgeschritten.

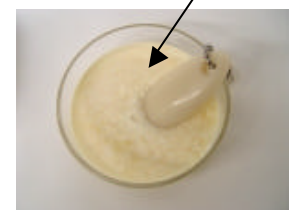


**Bild unten:**

Kein erkennbarer Befall durch Schimmelpilz, keine Verfärbung, die ZARO Bioenergie stoppt den Verfall sichtbar.



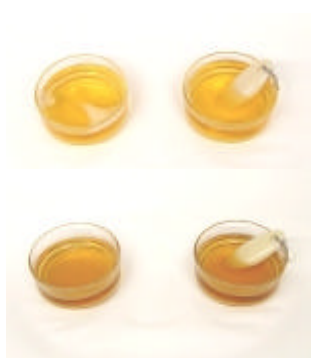
Am 25.03.05 ist die Schimmelbildung, links bereits stark fortgeschritten (normaler Verfall), rechts keine sichtbaren Veränderungen an der gleichen Substanz.



**Versuch: Getränkehaltbarkeit**



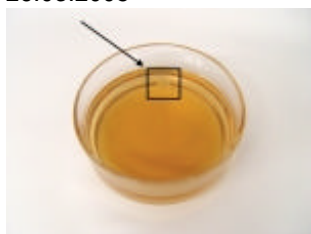
**Versuch 2: Bier**



Am 25.03.05 startete der Bier-Versuch mit handelsüblichem Exportbier (Helles) einmal mit einem „eClypsi“ und einmal ohne, offen an der Umgebungsluft der Oxidation überlassen.

Am 26.03.05 verfärbte sich das Bier und wurde dunkler, das mit „eClypsi“ behandelte Bier zeigte noch keine Änderung. Beim unbehandelten Bier konnte bereits eine kleine leichte Veränderung festgestellt werden diese war jedoch sehr unauffällig. Am 27.03.05 wurde der graue Schimmelpilz links sichtbar, das behandelte Bier zeigte keine Veränderung, Bild unten:

Erste Schimmelbildung am 26.03.2005



Schnell fortschreitende Schimmelbildung

Am 29.03.05 wurde der Bioenergie-Effekt deutlich, links das durch Schimmelbildung stark verunreinigte Bier, rechts das noch völlig Schimmelpilz freie energetisierte Bier.

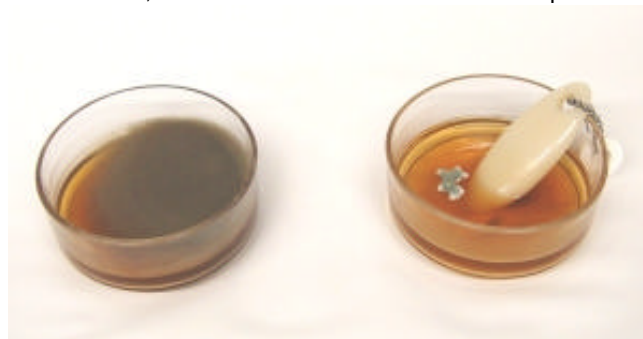
Keine erkennbare Schimmelbildung



Die dunkle Verfärbung des Schimmelbefalls ist gut erkennbar und schreitet weiter fort.

Am 01.04.05 war die eine Schimmelbildung beim rechten energetisierten Bier erkennbar, auffällig der Schimmelpilz hat eine andere Form und Farbe als der Schimmel bei der linken Probe, also entsteht ein anderer Schimmelpilz.

Völlig unterschiedliche Formen des Schimmelbefalls, auffällig die Art des anderen Pilzes.



## Versuch: Getränkehaltbarkeit



Am Ende des Versuchs ein seltsam unterschiedlicher Schimmelpilz der erstmals nach 8 Tagen sichtbar wurde, während der Verfall der normalen Probe bereits nach 2 Tagen einsetzte.



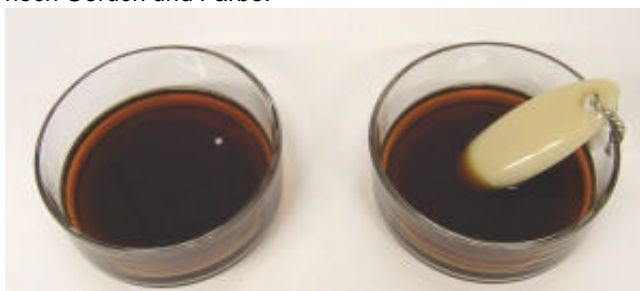
### Versuch 3: Cola

Am 03.04.05 startete der Cola-Versuch mit handelsüblichem Cola eines renommierten US-Anbieters, einmal mit einem „eClypsi“ und einmal ohne, offen an der Umgebungsluft der Oxidation überlassen.

Nach drei Tagen am 06.04.2005 begann die übliche Schimmelbildung bei der Norm-Cola, Abb. Links als kleiner hellgrauer Punkt. Die mit Bioenergie, durch das „eClypsi“ informierte Cola (rechtes Bild) änderte bis dahin weder Form noch Geruch und Farbe.



Erste Schimmelaktivität ist deutlich erkennbar.

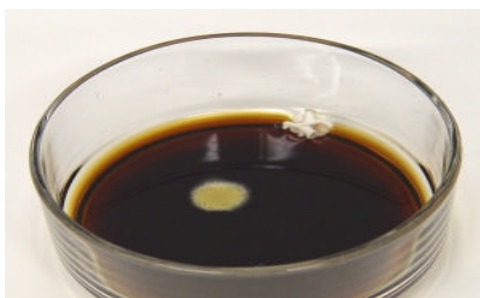


Zwischen dem 10.04. und dem 12.04.2005 entstand ein zweiter Schimmelpilz im unbehandelten Norm-Cola, der sich ähnlich wie bei dem Bier-Versuch von der anfänglich aufgetretenen Pilzbildung unterscheidet. Nach 10 Tagen ist bei dem behandelten Cola noch keine Veränderung zu erkennen. Sichtbar die unterschiedlichen Pilzkulturen im Cola unter normalen oxidativen Verfallsbedingungen.



Großaufnahme der verschimmelten Versuchsprobe!

Verschiedene Cola-Markengetränke verhielten sich alle ähnlich, die Energetisierten hielten in jedem Fall min. 15 Tage länger, oft wurde das sogar noch weit übertroffen.



## Versuch: Getränkehaltbarkeit



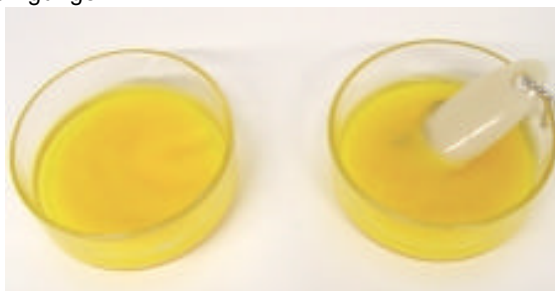
### Versuch 4: Säfte

Wir verwendeten bei dem Versuch mit Säften ausgesuchte Markensäfte ohne Konservierungsstoffe.



Die Ergebnisse waren bei keinem der Versuche so beeindruckend als bei den vorangegangenen Versuchen, es ist annehmbar das es an dem massiven Anteil an der Zitronensäure der Säfte liegen mag. Wir werden dies weiter beobachten, benötigen dazu jedoch bessere Labor-Bedingungen.

### Wirkungsweise



Die Schimmelbildung setzte gleichzeitig ein, es waren lediglich kleine Veränderungen erkennbar, im Moment ist es uns noch nicht möglich eine genaue Analyse dieser Fakten zu liefern, fest steht je höher der Säuregehalt desto gleichmäßiger setzt die Schimmelbildung ein.



### Resümee

1. Der Einfluss bioenergetischer feinstofflicher Schwingung ist bewiesenermaßen sichtbar und deutlich erkennbar geworden.
2. Es ist notwendig weitere Versuche zu unternehmen.
3. Auffällig war bei den Versuchen, da wir diese nicht nur einmal durchführten sondern bereits 2003 den ersten Versuch mit Milch durchführten, das sich jeder Versuch mit unterschiedlichen Marken ähnlich verhielt und kaum Unterschiede feststellbar waren.
4. Die Milch vom ersten Test 17. September 2004 schimmelt bis heute nicht, es fand eine ungewöhnliche Transformation statt.

Tirol/Brixlegg, den 12.09.2005