

ANALISI VINO BIANCO SENZA E CON DISPOSITIVO PURITY

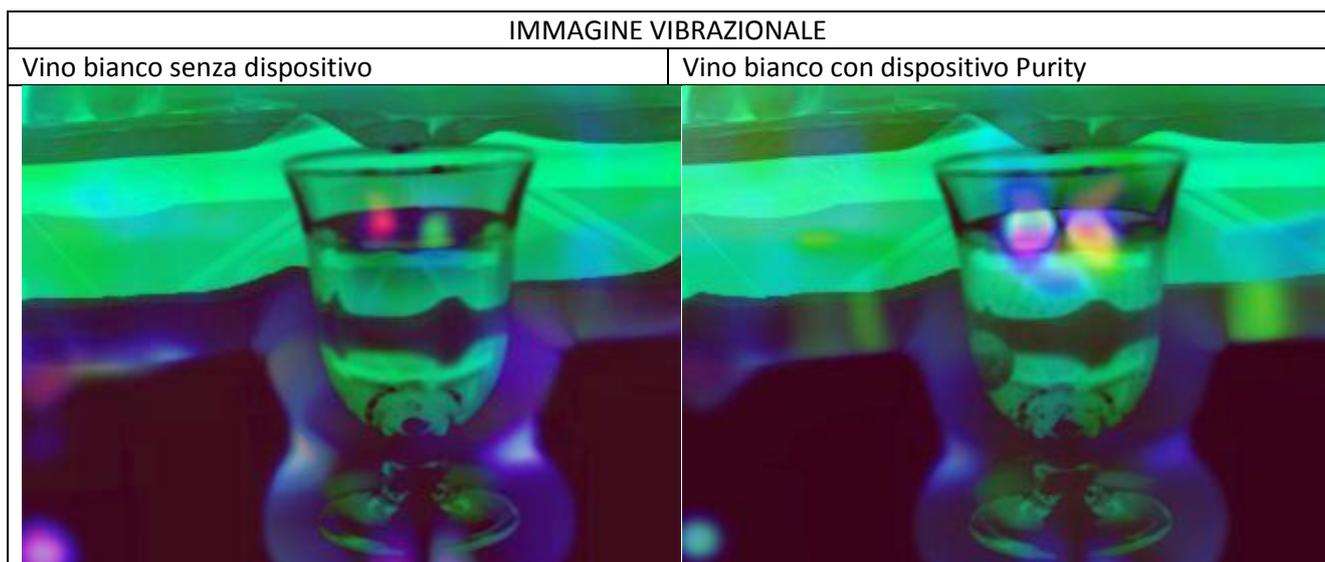
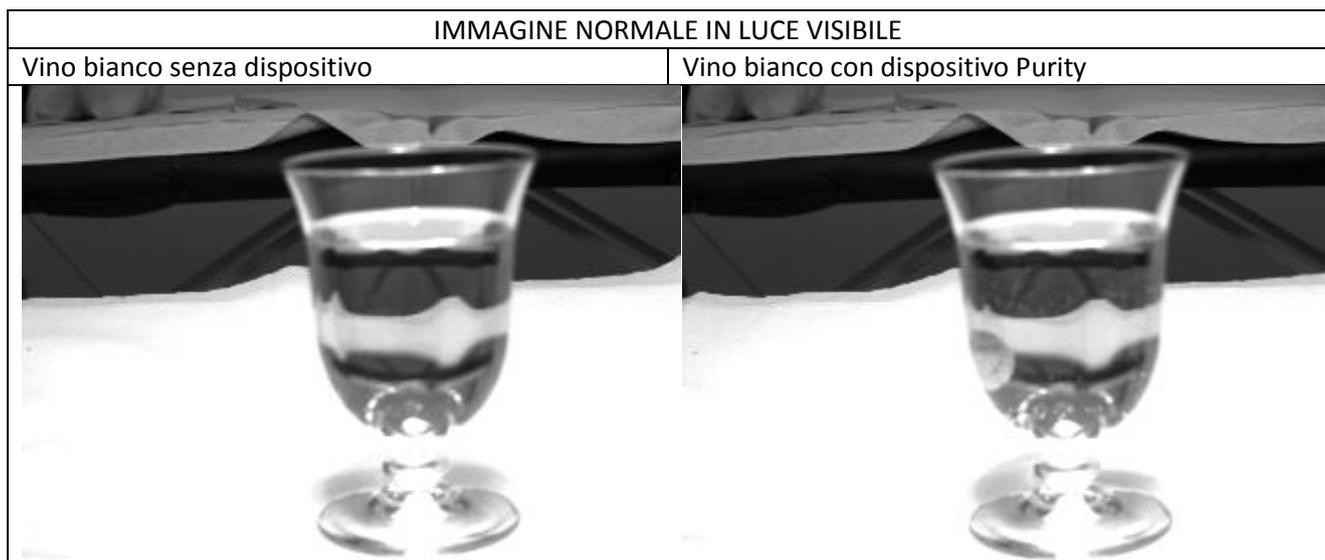
MISURAZIONI VIBRAZIONALI\FOTONICHE "MIRA DEVICE"

C.T.A. Daniele Gullà



Oggi l'ulteriore sviluppo della tecnologia ci permette di visualizzare queste emissioni di energia e di valutarne diversi parametri prima non analizzabili. Come ad esempio si può rilevare le caratteristiche di emissione luminosa ed energetica (biofotonica) presenti in un liquido. In questo caso è stata utilizzata una camera multispettrale MIRA PRO.

La Spettrofotometria all'infrarosso (IR), su cui si basa MIRA è un metodo ottico di analisi basato sull'assorbimento delle radiazioni IR da parte di molecole (soprattutto organiche) usato per scopi qualitativi (riconoscimento di sostanze, accertamento del grado di purezza, identificazione di raggruppamenti [atomici](#) presenti sulla molecola).



L'immagine vibrazionale qui sopra indica lo stato di vibrazione molecolare che, secondo recenti studi condotti presso l'Università di Trento, è in relazione con la nostra percezione degli aromi e degli odori.

http://www.lescienze.it/news/2016/02/23/news/vibrazioni_molecole_olfatto_api-2982622/

Il termine "biofotoni" indica l'emissione di energia - (più precisamente "quanti energetici") che si propaga alla velocità della luce - da parte dei sistemi viventi.

Ogni cellula emette segnali elettromagnetici specifici, con caratteristiche proprie e di quelle del tessuto di cui fa parte. Queste emissioni regolano la crescita e la rigenerazione delle cellule e controllano tutti i processi biochimici.

Vi è una stretta correlazione tra l'emissione dei biofotoni e la vitalità dei cibi, tanto che essi vengono utilizzati per valutare la qualità ed il contenuto energetico degli alimenti.

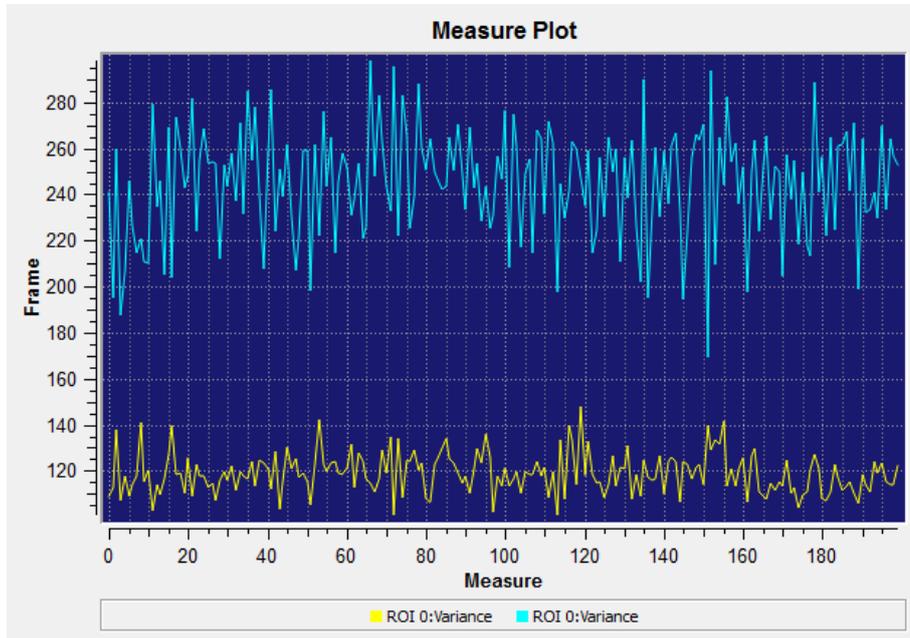


In questa immagine si vede l'emissione dei biofotoni nello spettro dell'infrarosso con sovrapposta l'immagine in luce visibile del bicchiere.

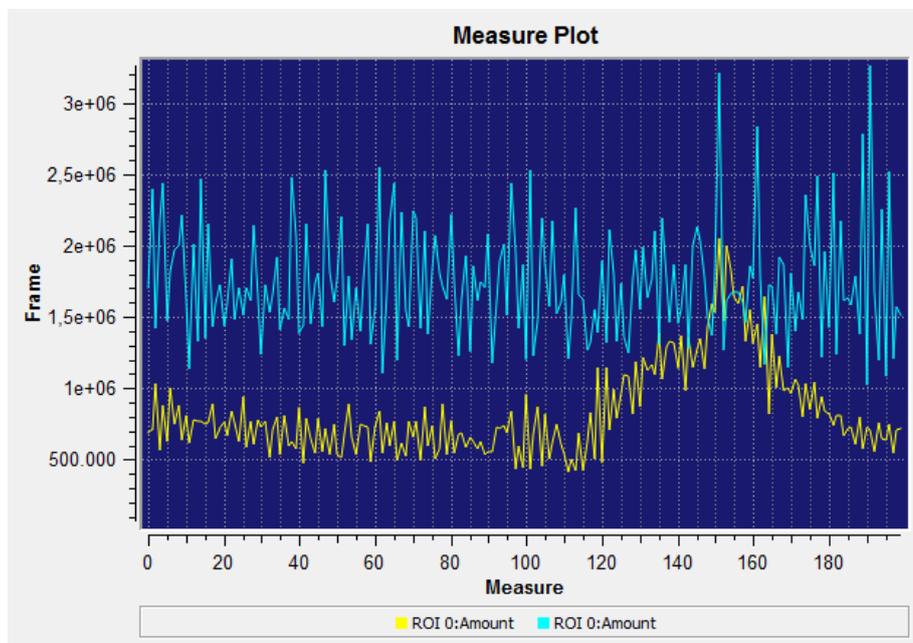


In questa immagine si vede l'emissione dei biofotoni nello spettro dell'infrarosso senza sovrapposizione dell'immagine in luce visibile del bicchiere.

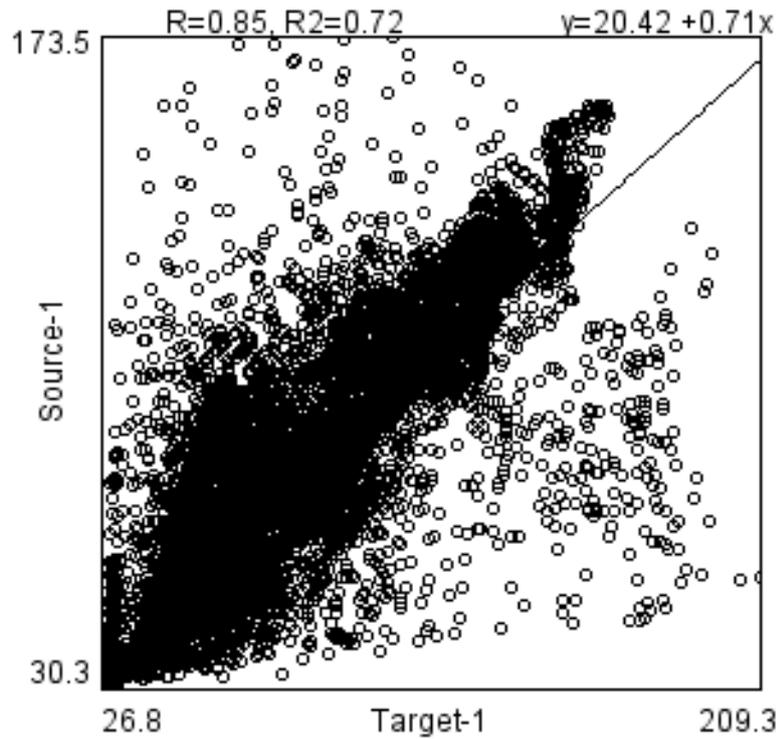
CONFRONTO DATI



Varianza di energia. In giallo senza nulla. In azzurro con Purity. La **varianza di energia** è pari al 100% evidenziando un raddoppio nell'emissione di energia da parte del campione trattato con l'etichetta.



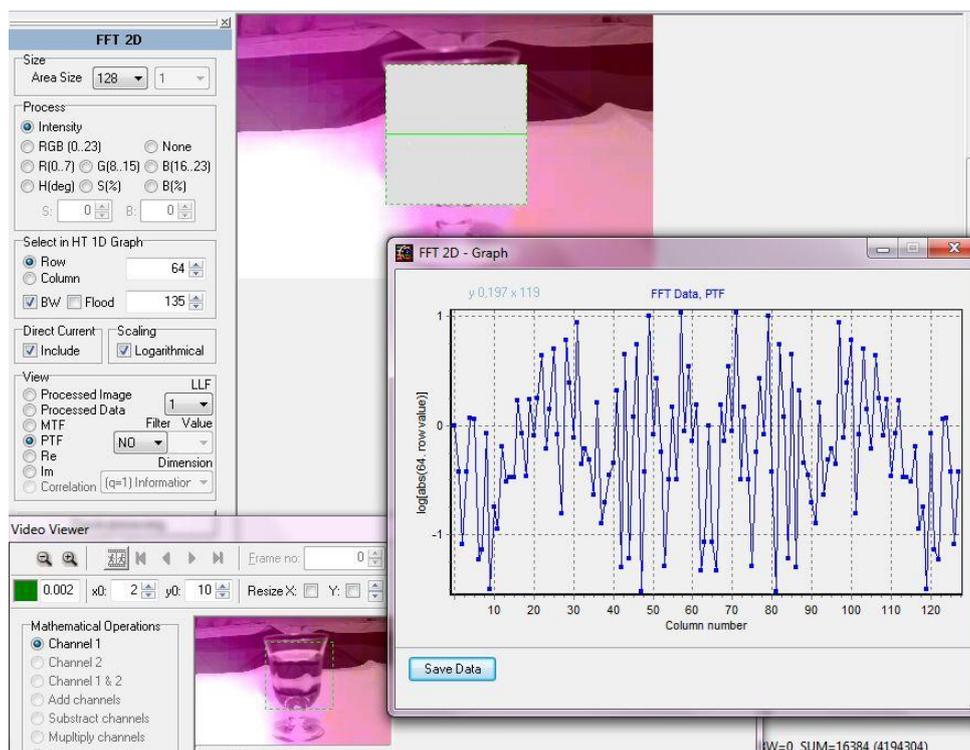
Il numero dei biofotoni è passato da un valore medio di circa 700.000 linea gialla ad un valore di circa 1.800.000 linea azzurra con il dispositivo Purity.



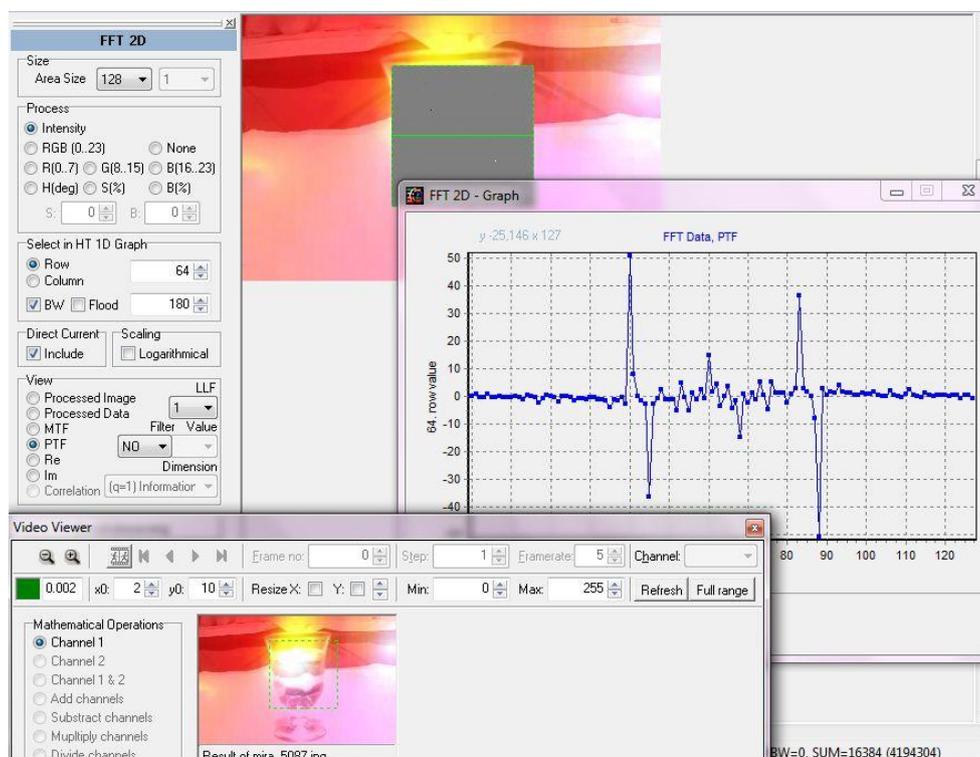
Correlazione. Source senza nulla, Target con Purity. Questo grafico esprime l'espansione degli aromi (cerchi bianchi) rispetto rispetto al corpo formato dai cerchi neri



Aree di differenza energetica tra senza nulla e con dispositivo Purity. In verde\giallo le aree con maggiore interesse nel cambiamento.

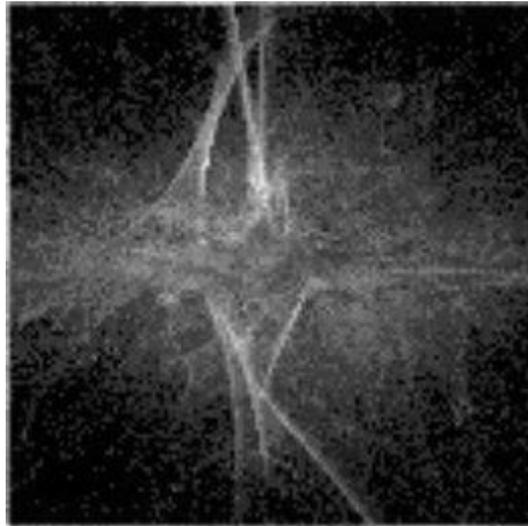


Analisi armoniche vino bianco senza Purity

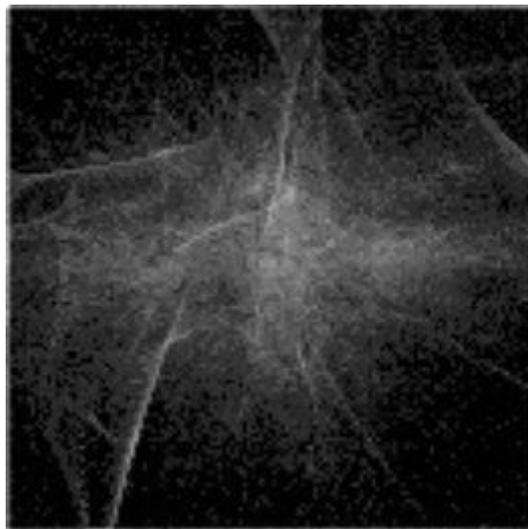


Analisi armoniche vino bianco con Purity. Le frequenze armoniche sono diminuite in quanto il vino si è energeticamente stabilizzato. Vedi analisi Vettoriale seguente.

MATRICI VETTORIALI DEI MOVIMENTI MOLECOLARI



STD oscillazioni del vino bianco *senza etichetta*



STD oscillazioni del vino bianco *con etichetta Purity*

Dall'analisi dei movimenti in funzione di T (tempo) si osserva che i vettori nel vino senza etichetta hanno movimenti meno fluidi, più disorganizzati. Nel vino, apposta l'etichetta informata (sotto), i movimenti sono un po' più fluidi ed organizzati. La matrice è più densa nei valori medi. I valori di intensità del movimento partono dal centro (*max. intensità*) all'esterno (*min. intensità*). La differenza è conforme alle altre misurazioni effettuate e potrebbe spiegare anche la sensazione percettiva della modificazione degli aromi e del gusto al palato.

CONCLUSIONI

Con l'utilizzo dell'etichetta Purity si sono registrate le seguenti variazioni: un miglioramento della distribuzione delle frequenze, in forma più uniforme o gaussiana ed un miglioramento della coerenza di fase del campo, ovvero un maggiore ordine nella materia ed una maggiore sintonia tra le frequenze vibrazionali delle molecole.

Le etichette poste sul bicchiere hanno modificato lo spettro di emissione e si è riscontrata una maggiore emissione di frequenze armoniche.

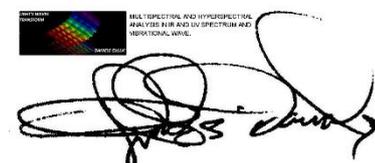
Il prodotto trattato con dispositivo Purity emette più luce, quindi è più energizzato.

La maggiore espansione delle frequenze vibrazionali e fotoniche suggerisce l'ipotesi che il gusto del prodotto possa presentare un allargamento nella percezione dei vari aromi disponibili al palato.

Pare esserci una relazione certa tra causa ed effetto.

Questo studio è da considerarsi solo un test di prova e non ha validità scientifica accademica assoluta, ma dimostra che la ricerca può essere indirizzata verso questa direzione di analisi delle performance del prodotto.

Bologna li 11 nov. 2018



DANIELE GULLA'

Esperto in indagini Forensi

Antropometriche - Elettroacustiche - Psicofisiologiche

Grafologiche - Balistiche - Micro-biologiche - Energetiche

Docente Ecole Universitaire Internationale

Collaboratore Prof. C. Ventura Acceleratori Innovazione CNR