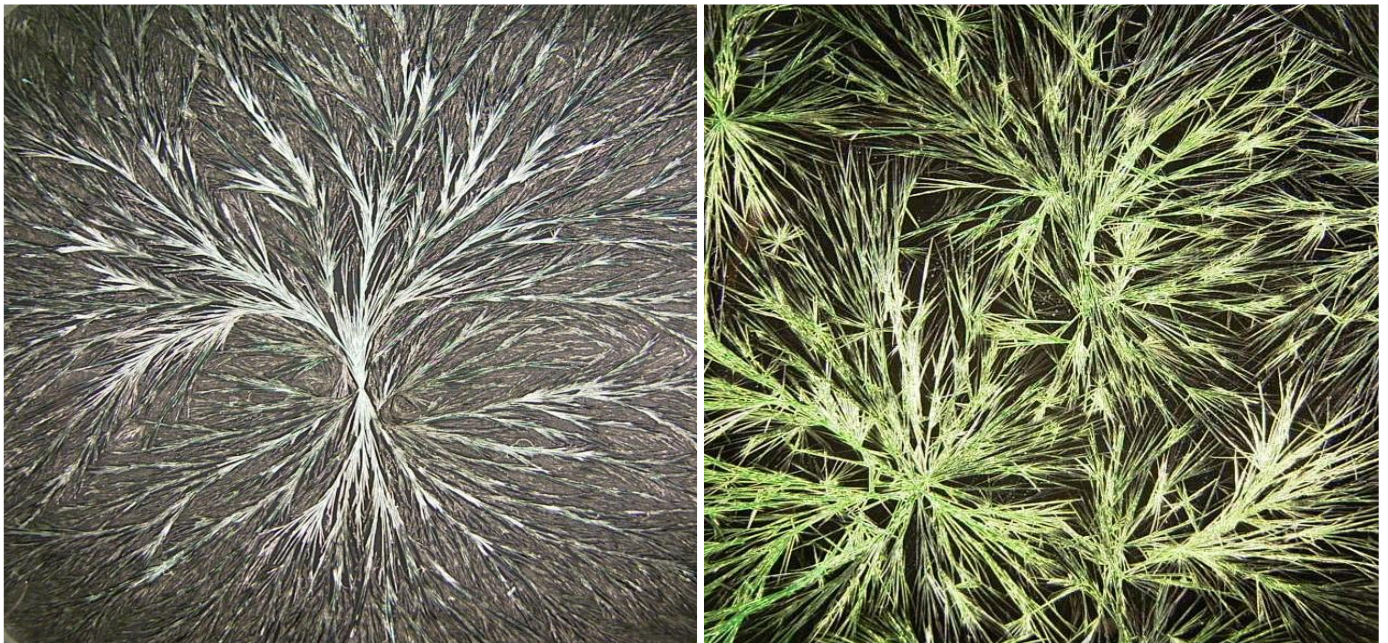


# Cristallisation sensible du Mac Oc

Nous avons fait effectuer des cristallisations sensibles par un laboratoire Allemand, le laboratoire Forschungsring qui a une grande expérience dans les analyses de [produits biodynamiques certifiés Demeter](#).

Les cristallisations sensibles permettent d'évaluer la qualité vitale d'un produit. Du chlorure de cuivre est mélangé dans des conditions standardisées et à différentes dilution avec le produit à étudier et les images de cristallisations ainsi obtenues sont analysées par des spécialistes. Cette technologie a fait ses preuves, elle existe depuis des décennies et elle est remarquable par sa sensibilité car elle permet de mettre en évidence des déviances qui n'apparaissent pas avec des analyses classiques. Ainsi, par exemple, un fruit cultivé de façon biologique n'aura pas du tout la même image en cristallisation sensible que le même fruit cultivé avec des pesticides. De la même façon la cristallisation sensible permet de mettre en évidence très facilement la perte de vitalité d'un aliment contenant des produits chimiques. Cette méthode dérange car elle permet de [mettre en évidence la vitalité des produits](#) qui est un paramètre fondamental que les méthodes d'analyse classique ne permettent pas d'évaluer. Autre exemple, une analyse chimique ne sait pas différencier un être vivant d'un être mort et pourtant entre les deux il y a bien une différence fondamentale !

Les deux images ci-dessous sont à la même échelle et ont été réalisées avec la même dilution (0,1 ml)



Ci-dessus (image de gauche) nous avons l'image obtenue avec la spiruline que nous utilisons pour fabriquer le Mac Oc.

On observe une [cristallisation harmonieuse et une bonne vitalité](#) qui démontrent la très bonne qualité vitale de la spiruline utilisée pour fabriquer le Mac Oc.

On voit bien que l'image obtenue avec le Mac Oc (image de droite) est complètement différente.

La cristallisation sensible du Mac Oc est complètement différente : ce qui est tout à fait unique c'est qu'on observe [une structure fractale](#), caractérisée par une multitude de cœurs qui sont connectés entre eux et qui sont organisés en réseau. Il y a une analogie frappante avec un réseau de neurones.

De plus, la couleur verte de la cristallisation sensible du Mac Oc est beaucoup plus prononcée que celle de la cristallisation sensible obtenue avec notre spiruline qui est pourtant d'excellente qualité.

Ces images de cristallisation sensibles mettent en évidence les caractéristiques tout à fait uniques du Mac Oc. Mac Oc contient une concentration importante de phycocyanine ainsi que des quantités significatives de vitamine B12, de superoxyde dismutase (SOD) et de magnésium qui en font un complément alimentaire très intéressant. Mais Mac Oc est tout autant caractérisé par sa vitalité que par sa composition. La structure vitale de mac Oc est tout à fait exceptionnelle ce qui en fait un produit unique et sans équivalent sur le marché. Mac Oc mérite bien qu'on le surnomme [l'aliment lumière](#) !

[Résultats de cristallisations sensibles de Mac Oc l'aliment lumière !](#)