

## Rotwein mit und ohne Twister behandelt

Ein hochwertiger, noch nicht ausgereifter Rotwein aus dem Hause "PierreLaforest: Saint Ferdinand Roug 2009 wurde nach unserer LebenStrukturMethode (LMS) und nach BioElektronikVincent (BEV) sowie sensorisch in unserem Ganzheitlichen Grundlagen-Forschungslabor geprüft.

Hierbei konnte folgendes festgestellt werden:

Der Rotwein mit TWISTER behandelt, zeigt nach BEV kaum eine Veränderung der Werte.

Aus jeweils 11 Messungen wurde der jeweilige Durchschnittswert ermittelt.

Eine Leitwertprüfung (LW) wurde anschließend zur Kontrolle durchgeführt.

	Ohne TWISTER	mit TWISTER
<b>pH</b>	<b>4,15</b>	<b>4,14</b>
<b>rH2</b>	<b>21,4</b>	<b>21,2</b>
<b>R (O)</b>	<b>0,549</b>	<b>0,548</b>
<b>LW (mS)</b>	<b>990</b>	<b>1000</b>

Nach unserer LSM und auch nach Geschmacksprüfung konnten aber Veränderungen festgestellt werden. Der nach 1 Minute geTWISTERTE Rotwein zeigte bei Probekostungen einen ausgereiften, abgerundeten, blumigen Geschmack, den selbst Raucher von dem nichtbehandelten Rotwein deutlich unterscheiden konnten.

Während der nicht behandelte Rotwein eher noch etwas säuerlicher und etwas kratzig schmeckte, lief der mit TWISTER behandelte Rotwein wie Öl die Kehle herunter.

Unsere Probanden wagten den Vergleich zwischen Zitronensäure und Honig zu machen, wobei wir hier diese Behauptung vielleicht für zu etwas extrem finden.

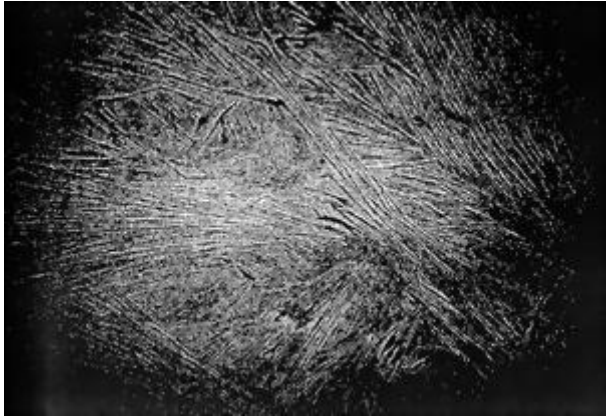
Dennoch möchten wir vielleicht folgende Formulierung wählen: Der ungetwisterte Rotwein eignet sich eher als Tischwein, während der feinmundige, mit TWISTER behandelte Rotwein hervorragend als Dessertwein seine Bestätigung findet.

Deise Merkmale finden sich in der bildlichen Darstellung nach unserer LSM ebenfalls wieder.



Mit TWISTER 1 Minute behandelter Rotwein:

Schön harmonisch, mit wenigen Irritationen Parallellaufende Strahlen



Natürlicher Rotwein ohne Behandlung von TWISTER  
(Einige Irritationen im parallellaufenden Strahlenbild)

Als Vergleich hierzu liefern wir eine nicht natürlich gereifte Flüssigkeit unseres Leitungswassers (bildliche Darstellung) mit. Man könnte hier auch Apfelwein nehmen, der durch seine Herstellung und Verarbeitung und Behandlung jegliche Reifestrukturen verloren hat.



Blindlösung: Salzstrukturen (chaotische Anordnung) ohne Informationen eines Reifeträgers