



# Cristallizzazione Sensibile

## **Test di Cristallizzazione Sensibile del 6 luglio 2014**

**n. 4124 – Acqua testimone Oppale**

**n. 4125 – Birra Oppale**

**n. 4095 – Orzo di montagna – Cosio Valtellino (repertorio)**

Il campione di Birra Oppale è giunto in laboratorio assieme al campione di controllo di acqua di controllo, in perfette condizioni. Ha viaggiato a temperatura ambiente. Non ha subito apparentemente stress di alcun genere.

Le prove di cristallizzazione sono state eseguite nel nostro laboratorio di Andalo V. , secondo lo standard che prevede: dischi di vetro piano diam. 9 cm - 0,17 g di  $\text{CuCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  - soluzione acquosa totale 6,00 ml per ripetizione - 4 ripetizioni per campione -  $T = 30\text{ }^\circ\text{C}$  - U. Rel. = 60% - ambiente di cristallizzazione controllato per immobilità e orizzontalità dei piani d'appoggio.

**Risultati:**

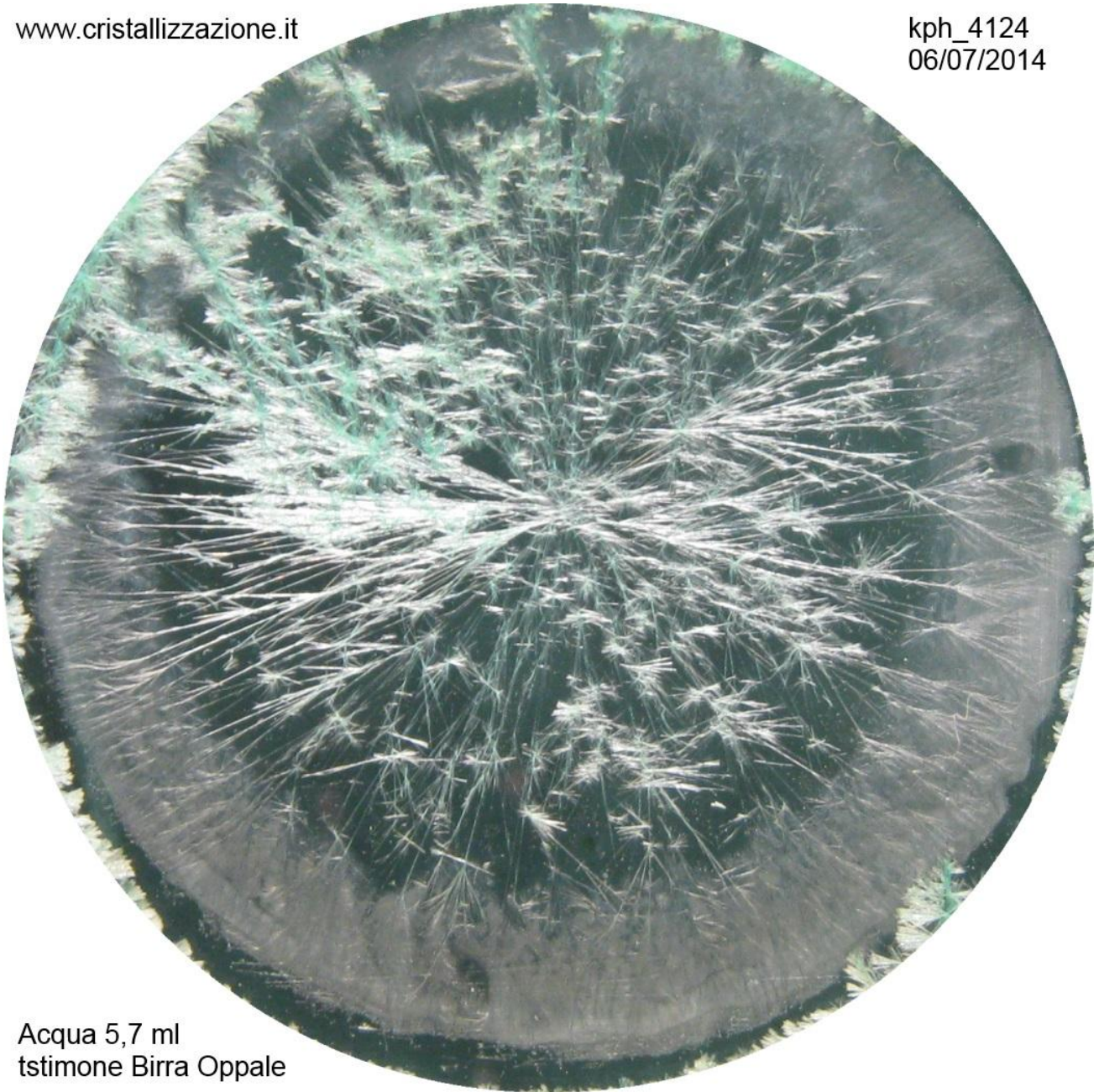
www.cristallizzazione.it

kph\_4125  
06/07/2014



Birra Oppale 0,5 ml

Fig. 1 – Cristallizzazione Sensibile di Birra Oppale – 0,5 ml



Acqua 5,7 ml  
tstimone Birra Oppale

Fig. 2 – Testimone 1 - Cristallizzazione Sensibile di acqua testimone “Oppale” – 5,7 ml



Orzo 1.4 - 0,15 ml

Cosio Valtellino giugno 2014

Fig. 3 – Testimone 2 - Cristallizzazione Sensibile di orzo di montagna –  
giugno 2014 Cosio Valtellino

**Descrizione e commento:** L'immagine dell'acqua (fig. 2) si presenta complessa e articolata nella parte centrale. Le ramificazioni principali sono però piuttosto rade e rigide mentre le secondarie si risolvono nella maggior parte dei casi in semplici, piccole forme “stellate”, tipiche più del sale cloruro di rame che non gesto o “traccia” di intrinseca vitalità. Alla periferia le figure si perdono in una nebbia informe, estrarutturata. Le figure indicano quindi un'acqua che contiene un buon potenziale di energie vitali che risulta però ostacolato, se non compromesso. Molto belle invece, e molto ben espresse, le forze vitali della Birra Oppale (fig. 1) nelle cui immagini si riconosce ancora, e appieno, la forma tipica dell'orzo (o più in generale delle graminacee, cfr. fig. 3). L'impianto e il gesto, nell'insieme, sono armonici, di ampio respiro, di ottimo equilibrio. Vi si leggono con chiarezza la forma tipica del cereale di base e le impronte del processo di trasformazione degli amidi (malto) e di fermentazione. Le ramificazioni principali ben estese, fluide, quelle secondarie ricche di articolazioni e espansioni che si spingono fino all'estrema periferia con “piumaggi” sempre più limpidi e sottili. La profonda differenza qualitativa visibile tra le immagini della birra e quelle dell'acqua indicano che i valori positivi, della birra, sono dovuti essenzialmente alle altre materie prime e alle lavorazioni. Un risultato, quindi, eccellente: questa birra conserva quasi intatte le forze vitali degli ingredienti-base da cui è stata prodotta e si dimostra un alimento di alto livello qualitativo, nell'ambito medio – alto, se non altissimo, tra i prodotti congeneri.

Restiamo a disposizione per ulteriori approfondimenti e confronti.

Andalo V. li 9 luglio 2014

L'esaminatore:

Maurizio Peruzzi