



ELETTROSMOG FREE

Alla ricerca della perfezione
Oggi la qualità del vino acquista un nuovo e scientifico parametro





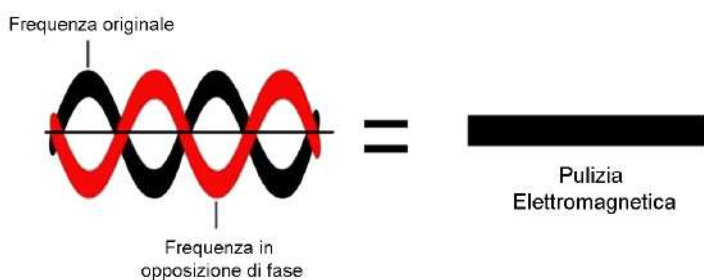
Receiver for measuring electromagnetic field

I biomagneti al silicio L.A.M.[®]

FUNZIONAMENTO

I **Biomagneti al Silicio L.A.M.** sono dei dispositivi che rispondono all'interno del loro raggio d'azione emettendo, in corrispondenza alle frequenze elettromagnetiche di disturbo, che sono presenti nell'ambiente (comprese quelle alteranti emesse dalla tecnologia 5G), **un'onda con fase inversa che va ad eliminarle**. Il carico di frequenze all'interno del dispositivo permette in questo modo di creare una zona sferica ripulita dai segnali elettromagnetici disturbanti. I Biomagneti al Silicio L.A.M. non necessitano di alimentazione

esterna perchè funzionano secondo i principi della tecnologia elettronica RFID passiva. Questa tecnologia permette al dispositivo di riconoscere le radiofrequenze, sulle quali è stato tarato, in modo che questi possa funzionare permanentemente senza fonte di alimentazione diretta. Il dispositivo agisce intervenendo sulle problematiche causate sia



dall'**elettrosmog artificiale** emesso da cellulari, wi-fi, computer, elettrodomestici, ripetitori, elettrodomoti, satelliti, ecc..., che dall'**elettrosmog naturale** proveniente dal terreno e dallo spazio (tempeste solari). Negli ambienti posti a livello o sotto il livello del terreno (ad es. cantine, garage, taverne, ecc.) c'è una forte presenza di elettrosmog naturale. La Terra per la sua struttura produce naturalmente delle radiazioni magneto telluriche facilmente rintracciabili e misurabili (es. radon*), dannose alla salute degli organismi biologici presenti.

In caso di cantine con produzione di vino, che siano in botte o tino in acciaio, l'installazione di un dispositivo biomagnete con un raggio d'azione adeguato comporta l'eliminazione degli effetti negativi degli isotopi radioattivi naturali con conseguente riequilibrio energetico degli organismi biologici (in questo caso il vino) ed un miglioramento delle qualità organolettiche del prodotto in stagionatura. Per un effetto ancor più significativo la protezione dovrebbe partire addirittura dalla prima fase di lavorazione dell'uva trasportata o conferita in azienda.

**Il radon è un gas radioattivo naturale, incolore e inodore che provoca tumori nell'uomo.*



I biomagneti al silicio L.A.M.[®] e il vino

Esame energetico con camera multispettrale MIRA PRO

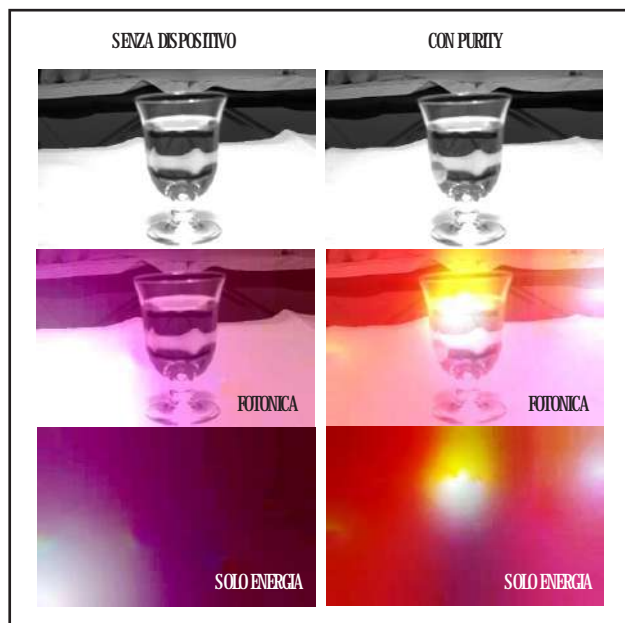


Figura 1

Capire il cambiamento che avviene quando il vino entra a contatto con il biomagnete al silicio non può prescindere dalla conoscenza dei biofotoni. 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. Che i biofotoni siano veramente la base della trasmissione dei segnali tra le cellule, è stato confermato nel 1976 tramite la realizzazione dei nuovi strumenti di analisi (**foto moltiplicatori**) talmente sensibili da potere rilevare un singolo fotone.

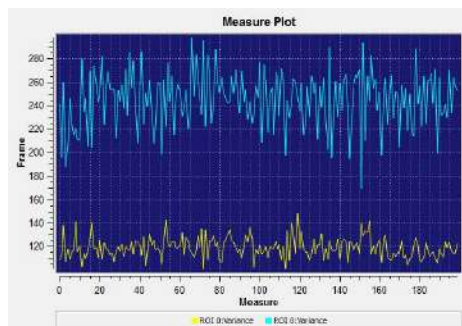
Il supporto più importante che veicola l'irradiazione di biofotoni è il DNA, l'acido desossiribonucleico, una parte costituente della cellula, in cui sono contenute le informazioni genetiche (cromosomi) di un sistema biologico. Il DNA consiste in dieci miliardi di molecole, che formano una spirale: esso contiene tutte le informazioni biologiche che fanno di un essere ciò che è. Quindi il DNA è una specie di "**antenna elettromagnetica**" che, funzionando da stazione ricetrasmittente, assimila informazioni, per inoltrarle nelle cellule, guidando ogni processo cellulare sia che giunga dall'interno e sia che giunga dall'esterno (influssi dell'ambiente circostante).

Le cellule viventi che si trovano all'interno del raggio d'azione dei biomagneti ne traggono beneficio, in quanto i segnali elettromagnetici che ne regolano il funzionamento e la moltiplicazione non hanno problemi di interferenza con le frequenze elettromagnetiche di disturbo, presenti nell'ambiente e di conseguenza l'equilibrio bioelettrico e la loro comunicazione intercellulare ottiene un miglioramento. 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**. Nella figura 1 potete vedere le differenze sostanziali nel vino senza e con l'utilizzo del biomagnete Purity. Nella prima immagine in bianco e nero non si notano differenze sostanziali dato che "io qui non si cosa scrivere...." Nell'immagine relativa alla energia fotonica emessa si nota come e "anche qui io non so cosa scrivere...." Per quanto riguarda la terza lettura relativa all'aspetto energetico del liquido presente nel bicchiere si nota un notevole differenza di potenza "ma anche qui non so cosa scrivere...."



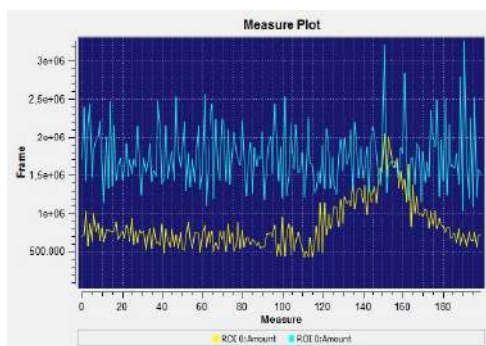


Esame energetico con camera multispettrale MIRA PRO



Varianza energia. In giallo senza nulla. In azzurro con Purity.

Figura 2



Fotoni emissione. In giallo senza nulla, in azzurro con dispositivo Purity1.

Figura 3

Nei due grafici qui accanto si evidenziano i due dati relativi alla varianza di energia e all'emissione di fotoni che indicano rispettivamente la variazione dei biofotoni emessi e il conteggio dei biofotoni stessi. Nella figura 2 la Varianza di energia è pari al 100% evidenziando un raddoppio nell'emissione di energia da parte del campione trattato con l'etichetta biomagnetica Purity.

Nella figura il conteggio dei biofotoni è passato da un valore medio di circa 700.000 ad un valore di circa 1.800.000.

Conclusioni

Il prodotto con il dispositivo Purity emette più biofotoni e quindi è più energizzato, ma è cambiata anche la qualità dell'energia che risulta più stabile e coerente, ovvero con movimenti molecolari del vino più fluidi ed omogenei nella direzione.

Le etichette poste sul bicchiere hanno modificato lo spettro di emissione delle frequenze elettromagnetiche e si nota una maggiore emissione di frequenze armoniche. Questa espansione della dinamica delle frequenze vibrazionali e fotoniche del vino è correlabile ad un allargamento dei vari aromi percepibili al palato. (vedi grafico cross correlazione)

Grazie all'azione declusterizzante del dispositivo sull'acqua contenuta nel vino, esso risulterà anche maggiormente assimilabile e gradito. Inoltre, le sue qualità organolettiche rimarranno più stabili nel tempo.



Sicurezza conforme alla Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio 2001/95/CE del 3 Dicembre 2001 recepita in Italia con D.Lgs. 172 e successivi.

AVVERTENZE

I biomagneti al silicio L.A.M.® sono registrati come parafarmaci. Non sono prodotti elettromedicali o farmaci. I dispositivi non curano o guariscono gravi patologie, ma sono utili per ridurre in maniera importante la possibilità di subire alterazioni o danni a causa dell'elettrosmog. Inoltre non presentano alcun tipo di controindicazione. Si consiglia comunque di limitare l'esposizione a qualsiasi tipo di apparecchiatura elettrica od elettronica allo stretto necessario. Per qualsiasi problema di salute si prega di rivolgersi al proprio medico di fiducia.



GI.AN. Servizi • Distributore Ufficiale Prodotti L.A.M.®

Via G.B. Cavalcaselle, 18 - 37124 VERONA - P.IVA IT 03552860235

Telefono e Whatsapp +39 3472823806 • puritybiofrequency@gmail.com

© Tutti i diritti riservati. I marchi citati appartengono ai rispettivi proprietari.

Puritybiofrequency.com è un marchio di GI.AN. Servizi Distributore Ufficiale Prodotti L.A.M.®