

Bonification des vins

Choisir si possible un vin en champ de torsion droit et biologique.
Poser la bouteille ou le verre sur la feeling box et passer le fichier pendant 3 minutes.
Pour les verres, utiliser de préférence un verre à pied de type ballon.

Vin aimable : donne un vin qui est agréable à boire.

Vin canaille : donne un vin de type jeune, désaltérant et frais.

Vin charme : donne un vin qui est plaisant et discret.

Vin généreux : donne un vin qui est de nature tonifiante.

Vin puissant : donne un vin qui est corsé et musclé.

Vin racé : augmente la particularité du terroir.

Vin soyeux : donne un vin fin et très subtil.

Vin vieilli en fût : augmente le côté tannique du vin.

Bonification de l'eau

Prendre une eau filtrée pour enlever un maximum de particules chimiques. Je conseille le filtre à osmose inverse qui enlève jusqu'au nitrate.
Poser la carafe ou le verre sur la feeling box et passer pendant 3 minutes le fichier.

Eau cosmique : augmente l'énergie cosmique de l'eau.

Eau tellurique : augmente l'énergie tellurique de l'eau.

Eau équilibrée : donne une eau dans un équilibre cosmotellurique.

Eau de source : donne une eau goûteuse proche des caractéristiques d'une eau de source.

L'esprit de l'eau : partez à la rencontre de l'esprit féminin de l'eau.

Ouverture du cœur et connexion à son âme : donne une eau dans le cœur, le féminin sacré et donne le potentiel de ce connecter à son âme.

Bonification des fruits et légumes

Poser vos fruits ou légumes près de votre feeling box, passer le fichier pendant 10 minutes, puis attendez 5 minutes avant de manger vos fruits.

Saveur et goût : augmente la saveur et le goût de vos fruits ou de vos légumes.