

LA BARBERANA Nous 2018



ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



La Barberana
Nous 2018

Etude Morphocristalline

LA BARBERANA

Nous 2018



2

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)

Descriptif technique

Place de l'axe central : Premier

tiers Type de signature : fruit

Structure : bien répartie et intégrée souple

Type de texture : dense, très homogène en progression, répartie de façon

étale Rapport acide base : très bon

Equilibre fluide gazeux : très bon

Luminosité : excellente

Surcharge exogène :

absence Surcharge endogène

: intégrée Anneaux :

absence

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence exogène

Cassures: absence

Forme transverse : absence, centre un peu sombre

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du cycle : oui ; optimum : oui

LA BARBERANA

Nous 2018



3

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La faible concentration de 1.5ml est en relation avec des forces vitales de très bonne qualité globale (sur les légumes ou les fruits les concentrations de travail peuvent exiger jusqu'à 3.0ml) les faibles concentrations comme c'est le cas ici sont reliées de façon incontestables à une pratique culturelle adaptée et à une belle densité d'énergies

La signature est de type fruit : dense et bien formée avec une situation dans la formation qui annonce un peu d'instabilité du métabolisme : la conservation devra se faire donc dans de bonnes conditions

La hauteur du centre induit de la fraîcheur puisque lorsqu'un processus vivant quel qu'il soit, vieillit le centre descend de façon notable et que seuls les végétaux jeunes et (ou) frais présentent un axe centré ; dans la mesure où il s'agit de noix mures il est logique que le centre se place dans le premier tiers

Le cycle de la signature est important car il signale une régularité du rythme de croissance et génère des informations primordiales pour un produit dont l'objectif est nutritionnel

On peut avoir un visuel adéquat mais une signature interne différente qui représente le profil réel de la plante : auquel cas on aura une perte qualitative de la concentration nutritionnelle et bien entendu du goût

Ce n'est pas le cas ici et on accède à des données nutritionnelles abouties et performantes comme il se doit et la date de récolte a été tout à fait adaptée puisqu'il n'y a aucune perte liée à de la surmaturité

La structure fine et bien intégrée écarte les risques fibreux désagréables et qui ont tendance à augmenter lors du vieillissement ; elle est souple et solide puisque elle porte sans problème une texture dense

La texture souple, dense et homogène, présente de l'uniformité et surtout beaucoup d'informations cohérentes et ordonnées ; lorsqu'un végétal réussit à concentrer des forces vitales basées sur des données abouties on accède au qualitatif souhaité comme c'est le cas ici la luminosité est bien répartie ; les énergies sont employées de façon homogène Les faisceaux s'ouvrent et se dispersent avec harmonie et les flabelles confirment la jeunesse des fruits (les formations flabellées sont des bouquets d'aiguilles souples très denses qui ne doivent pas présenter d'usure)

La gestion des échanges avec l'oxygène s'est faite en profondeur, on n'a pas de sites resserrés ou aplatis, les forces circulent bien et des rythmes souples sont instaurés Pas de taches dans le tissu et donc on a une très bonne gestion de l'eau et une intégration des éléments nutritifs qui est de très bonne qualité ; on en voit par ailleurs encore en progression à la présence de surbrillance sur les faisceaux

LA BARBERANA

Nous 2018



4

Pas de tendance à l'oxydation, le végétal semble gérer sans problème sa relation avec l'oxygène en cas de mise à l'air (la pellicule protectrice n'a pas été enlevée mais les fruits mis à l'air et coupés peuvent parfois avoir un comportement sensible sur ce plan)

Pas de pathologie bactérienne ou autre de type champignon ; la plantation a pu subir quelques attaques car on voit un petit vide dans un des centres mais sur ce lot rien ne montre un risque pathogène

L'absence d'anneaux montre que le végétal au cours de sa croissance a avancé régulièrement et que les fruits se sont développés de façon harmonieuse

les sites n'étant ni cassés ni épaissis sur leur finale, les énergies n'ont pas connu d'à coups qui puissent leur faire perdre de forces pour la conservation et surtout qui puisse aboutir à des fruits grossiers ou présentant des notes végétales désagréables

Pas d'inclusions, pas de contaminant chimique ou agressif ; l'environnement est adéquat et bénéfique

Le cercle très jaune en bordure est lié à un environnement très chaud mais qui ne semble pas pénaliser les noix

La bande externe est plus fine par endroit mais les arbres sont plutôt bien ancrés

Pas de minéralisation des tissus et donc pas d'assèchement sur le long terme puisqu'il n'y a pas d'aiguilles dendritiques (elles sont opposées au flabelles par leur aspect minéralisant dégénératif)

En conclusion

Tous les marqueurs qualitatifs et performants en gestion des énergies sur le long terme sont présents la croissance s'est réalisée de façon régulière et la construction des données est restée performante sur tous les plans.

On a des énergies « boosters » au premier stade qui sont bien reliées aux éléments riches de ces noix la gestion des informations de type circulatoire et conduction au cours de l'évolution a été excellente.

Tout est en ordre que ce soit l'énergie ou les rythmes dans la mesure ou les informations nutritionnelles se régulent pour se déployer et se démultiplier
Très bon produit.