



# Cristallizzazione Sensibile

## Test di Cristallizzazione Sensibile del 25 novembre 2016

**n. 4623 – Mele Denart “Golden”**

**n. 4624 – Mele Denart “Florina”**

I campioni di mele Denart sono giunti in laboratorio in perfette condizioni. Hanno viaggiato a temperatura ambiente. Non hanno subito apparentemente stress di alcun genere.

I campioni sono stati estratti mediante frantumazione, lavorazione al mortaio e filtrazione dei tre esemplari a disposizione.

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 – campione di estratto t.q. 0,3 ml - 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 -  $T = 30^\circ\text{C}$  - U. Rel. = 60% - ambiente di cristallizzazione controllato per immobilità e orizzontalità dei piani d'appoggio.

## Risultati:

[www.cristallizzazione.it](http://www.cristallizzazione.it)



Mela Golden 0,3 ml

Denart novembre 2016

Fig. 1 – Cristallizzazione Sensibile di Estratto di mela “Golden” – Denart 2016 0,3 ml



Mela "Florina" 0,3 ml

Denart novembre 2016

Fig. 2 - Cristallizzazione Sensibile di Estratto di mela "Florina" – Denart 2016 = 0,3 ml

### **Descrizione e commento:**

Le due figure di cristallizzazione, ognuna a suo modo, si avvicinano alla perfezione dell'immagine "archetipica" della mela: la forma "tipica" è rispettata, l'equilibrio, l'armonia sono bene espresse, il gesto è semplice, elegante, armonico. Il tutto comporta un giudizio del tutto favorevole rispetto all'alta qualità "biologica" dei due campioni. Qualche puntualizzazione è necessaria osservando – soprattutto - la conformazione delle ramificazioni secondarie e di ordine successivo si rileva maggior leggerezza e fluidità, nonché maggiore espressione ed espansione delle strutture più sottili – nella figura espressa dalla mela "Golden", indice di una maggiore affinità con gli elementi più "leggeri" di aria, di luce e calore mentre nell'altro si osserva qualche maggior pesantezza, qualche contrattura/rigidità in più nel campione "Florina" che richiamano a un'azione predominante – relativamente! – degli eteri più freddi: acqua e terra. Niente comunque che possa inficiare il giudizio complessivo: due "esempi" di qualità biologica e forze vitali di mele al massimo livello.

Andalo V. li 27 nov 2016

L'esaminatore:

Maurizio Peruzzi



Latte crudo Di Vaira

Archivio - febbraio 2016

Allegato 1 - Cristallizzazione Sensibile di Latte Crudo az. Di Varia – 0,1 ml – febbraio 2016