

Drink-Pulser

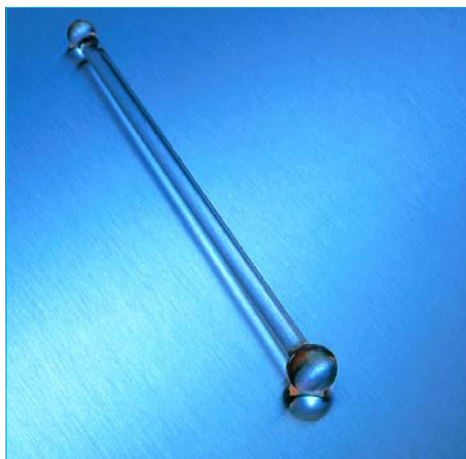
Mehr Leben und Erfrischung in Getränken

Mit dem Drink-Pulser kann Wasser vom Hahnen vitalisiert und damit bekömmlicher gemacht werden. Säuren von Fruchtsäften und Wein werden milder und verträglicher, ihr Aroma kann sich voller entfalten. Whisky, Cognac und klare Brände verlieren ihre aggressive Geschmacksnote.

Bioaktivierungstechnologie

Das bei Life Resonance eingesetzte biophysikalische Verfahren ermöglicht es, auf den Drink-Pulser ordnende, regenerativ-vitalisierende Energie-/Resonanzmuster für bleibend aufzuprägen. Die so im Quarzglas gespeicherten Schwingungsinformationen geben ihre energetisierenden Impulse an das jeweilige Getränk ab. Das «gepulserte» Getränk erfährt dadurch eine deutlich wahrnehmbare Geschmacksverbesserung. Nicht nur der Geschmack wird verbessert – ein bioaktiviertes Getränk beeinflusst auch unser Wohlbefinden positiv und stellt einen echten Beitrag für unsere Gesundheit dar.

Der Mensch nimmt idealerweise täglich 2-3 Liter Flüssigkeit zu sich. Zweifellos ist es von grosser Bedeutung, dass die aufgenommenen Flüssigkeiten von dynamischer Energie durchdrungen sind. Ein vitalisiertes Getränk ist physiologisch besser resorbierbar. Damit wird es im Organismus in hohem Masse auch bioverfügbar.



Anwendung

Den Drink-Pulser 30 – 60 Sekunden lang in das jeweilige Gefäss mit Flüssigkeit stellen oder halten – bei kohlensäurehaltigen Getränken maximal 30 Sekunden. Schmecken und spüren Sie dann die Faszination der Geschmacksharmonisierung!

Wichtig für das Gelingen einer Geschmacksprobe

Schenken Sie ein Getränk in zwei Gläser ein. In das eine Glas stellen Sie den Drink-Pulser, das zweite Glas platzieren Sie in ca. 30 - 40 cm Abstand. Warten Sie ungefähr 1 Minute. Dann kosten Sie zuerst das vitalisierte Getränk, danach das andere, nicht vitalisierte. Stellen Sie den Geschmacksunterschied fest? Sie werden die Vorzüge der Geschmacksharmonisierung sicher zu schätzen wissen. Vitalisieren Sie deshalb jedes Getränk, bevor Sie es trinken!

Kleiner Tipp: Die meisten Menschen können die Geschmacksveränderung bei sauren Getränken besser feststellen. Wählen Sie deshalb für die Geschmacksprobe ein eher säurehaltiges Getränk, zum Beispiel Orangensaft, Wein oder trinken Sie gerne ein Tässchen Kaffee?