

DE SMAAK, DE INGREDIËNTEN & DE STRUCTUUR VAN VLOEIBARE REDOXMOLECULEN

Hoewel de meeste mensen de smaak van redoxmoleculen saai en mild vinden, kunnen anderen in eerste instantie een onaangename smaak of de smaak van chloor melden. Naarmate we redoxmoleculen blijven consumeren, ontwikkelt onze ervaring met de smaak zich. De waargenomen smaak verschuift in de richting van meer water. Dit gebeurt wanneer redox-moleculen worden aangevuld in onze reukkwabben en andere weefsels. Onze eigen lichaamschemie begint een optimaal evenwicht te benaderen van 8 reductieve redoxmoleculen gekoppeld aan 8 oxidatieve redoxmoleculen. Op cellulair niveau weerspiegelt dit het gezonde evenwicht dat redox-moleculen ons helpen te herwinnen.

Redox-moleculen veroorzaken een olfactorisch gevoel ten opzichte van de mate waarin onze interne chemie DEFICIENT is in redox-moleculen. Sommige mensen kunnen de aanwezigheid van waterstofperoxide detecteren, bijvoorbeeld 1 van de 16 redox-moleculen. Deze "smaak" is eigenlijk een geur, via de reukzin, en duidt meestal op een onbalans in onze eigen lichaamschemie.

Redox-moleculen worden gemaakt met water (H₂O) dat sterk gezuiverd is door zowel omgekeerde osmose als destillatie. Het zuivere water wordt vervolgens gecombineerd met zuiver zout (NaCl) alvorens een gepatenteerd proces te ondergaan dat de zoutoplossing oxideert en reduceert tot de uiteindelijke atomisch geherstructureerde vloeistof.

Tijdens de verwerking worden de meeste chloride-ionen geïntegreerd in redoxmoleculen.

Natriumionen worden niet aangetast en helpen de elektrische neutraliteit te behouden.

Waterstof en zuurstof dragen ook bij aan de vorming van redoxmoleculen, maar het meeste water vormt een matrix van clusters rond de actieve redoxmoleculen en ionen. Deze micro-clustering draagt verder bij aan de stabiliteit en elektrische neutraliteit.

Het resultaat is niet langer een zoutoplossing, maar zout en water. Het is een evenwichtig buffet van redoxmoleculen. De grondstoffen zijn volledig getransformeerd.

Sommige mensen vragen zich af waarom redox-moleculen niet onder "Ingrediënten" op het etiket staan. Als we naar de ingrediënten op een brood kijken, zien we misschien wel bloem, water, suiker, olie, gist, maar nergens op de ingrediëntenlijst staat "brood". De ruwe ingrediënten staan op de lijst, niet het eindproduct. Het is hetzelfde met redox-moleculen. De eerste ingrediënten zijn zout en water. Het eindproduct is iets heel anders.

NATRIUM INHOUD: Volwassenen consumeren gemiddeld 4.000 mg natrium per dag.

Natriumbeperkte diëten kunnen gericht zijn op 1.500 mg. Een stuk volkorenbrood bevat 210 mg natrium. 4 oz (een typische dagelijkse hoeveelheid) redoxmoleculen bevatten 123 mg natrium.

VEILIGHEID & BEOORDELING: Redox-moleculen zijn "transparant" voor geneesmiddelen en nutraceuticals. Ze verstoren of zijn niet in strijd met iets anders dat u eet of inneemt. Onze interne organen hoeven ze niet te metaboliseren. Ze worden, net als water, geassimileerd door eenvoudige verspreiding. De redox-moleculen bestaan uit slechts 4 of minder kleine atomen en hebben in wezen de grootte van H₂O-moleculen. Het is bewezen dat ze 100% veilig zijn.