

WASSER IN QUELLWASSERQUALITÄT.

Mit dem UMH Plant bietet UMH speziell für die Pflanzenzucht ein hochwertiges Gerät, mit dem Sie das gesamte Wasser Ihres Betriebes energetisieren können. Das aus Messing gefertigte Gerät ist mit einer speziellen Edelsteinkomposition bestückt. Zusätzlich sorgen im Inneren des Gerätes ein

hyperbolischer Strömungszyklus und handgefertigte Phiolen für ein hochstabiles Energiefeld, das speziell auf den Pflanzenbereich ausgerichtet ist. Mit diesem Einbaugerät unterstützen Sie Ihre Pflanzen mit hochstrukturiertem Wasser in Quellwasserqualität.

EINSATZBEREICHE

- Landwirtschaftliche Betriebe
- Gärtnereien

GARANTIE

- 5 Jahre Garantie auf Funktion und Gerätetechnik
- 5 Monate Geldrückgabegarantie bei nicht zufriedenstellender Wirkungsweise

VORTEILE

- Stärkeres Abwehrsystem gegen Schädlinge
- Bessere Hydratation der Pflanzenzelle
- Übertragung aufbauender Energien beim Bewässern
- Schutz für Rohre und Bewässerungsanlagen
- Besserer Ertrag
- Ohne Strom, ohne Chemie, ohne Magnete
- Wartungsfrei



»Alles Leben entspringt aus dem Wasser. Das Wasser ist demnach die eigentliche Lebensquelle.«

Viktor Schauberger



Bewässerungsversuch bei Tomaten im Glashaus mit energetisiertem Wasser. Testzeitraum 4 Monate.

Im Schnitt aller Sorten zeigte die Bewässerungsvariante mit energetisiertem Wasser einen Mehrertrag von 13,4%, das Stückgewicht stieg um 3,6g und pro Pflanze wurden 3,03 Stück mehr geerntet.

Landwirtschaftliche Fachschule
Eisenstadt, 1997

Biophotonen-Messung an zwei mit verschiedenen Wässern gezüchteten Gurken-Proben über 8 Wochen.

Probe:

A: BieKom-Gurken, mit vitalisiertem UMH-Wasser gewachsen.

B: Verhoeven-Gurken, mit normalem Leitungswasser gewachsen.

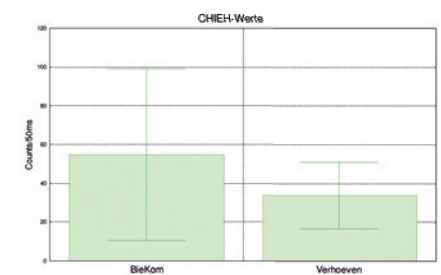
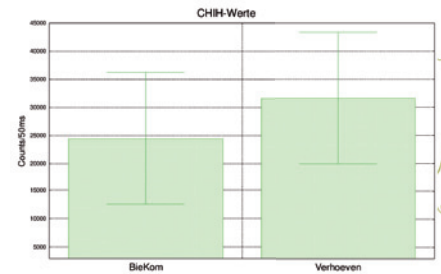
Prinzip:

Die Messungen stützen sich auf die von Erwin Schrödinger vorgebrachte Vorstellung, dass die Qualität von Lebensmitteln nicht auf die bloße inhaltsstoffliche Zusammensetzung oder die kalorischen Eigenschaften beruhen, sondern auf den Fähigkeiten des Lebensmittels, den Konsumenten zu organisieren.

Diese „negentropische“ Funktion der Nahrung ist mit der Lichtspeicherfähigkeit in Zusammenhang zu bringen. Konsequenterweise sieht man der Nahrung, wenn sie im natürlichen Zustand belassen wird, ihre Qualität an.

Die Biophotonik nutzt diesen Zusammenhang durch Messung der „verzögerten Lumineszenz“, dem Nachleuchten des Lebensmittels nach definierter Belichtung. Das Verfahren ist europaweit patentiert (EP 0430 150 B1).

Messergebnisse



Nach unserer Methode zeigen die BieKom-Gurken eine signifikant höhere Qualität als die Verhoeven-Gurken. Die niedrigeren CHIH-Werte und die höheren CHIEH-Werte weisen auf einem höheren Ordnungszustand hin.

BIOPHOTONIC

Dr. Fritz-Albert Popp, 2006



TECHNISCHE DATEN

	1/2"	3/4"	1"	5/4"	6/4"	2"
Einbaulänge* in mm:	175	210	230	250	340	380
Länge in mm:	104,7	140,7	140,7	142	217	215
Ø in mm:	79	79	79	79	79	123
Durchfluss l/min:	25	50	90	120	160	300
Gewicht in kg:	2,1	3,4	3,5	3,3	5,5	13,1

* mit Verschraubungen