

Smaken, ingrediensene og strukturen på flytende Redox molekyler.

Man kan lære mye, bare ved å smake på ASEA. Vi inntar verdens første og eneste Redox molekyll supplement. Det er derfor ikke noen stor overraskelse at ASEA har mange spesielle egenskaper, hvorav noen reflekteres i smaken. Selv om de fleste synes at ASEA har en mild smak, forteller noen at smaken minner om «bassengvann» eller klor. Disse og andre smaker sanses hovedsakelig gjennom lukte lapper, som sitter i nesen og har med lukt å gjøre, og ikke av tungen og smaksløkene. Redox molekyler i ASEA trigger denne lukte mekanismen i kroppen vår ekstra godt om kroppens kjemi inneholder lite Redox molekyler. Denne "smaken" er altså en lukt, og kan simpelthen indikere en ubalanse i vår egen kropps kjemi. Desto mer du trenger Redox molekyler, jo sterkere vil du oppleve lukten/smaken.

Ettersom vi fortsetter å bruke ASEA vil opplevelsen også endres. Det virker som om smaken blir mer og mer vannaktig, og vi mister gradvis evnen til å merke at det er Redox signalmolekyler til stede. Det skjer når Redox molekyler etterfylles i luktlappene og annet vev. Kroppens egen kjemi begynner å tilnærme seg en optimal balanse; åtte reduktanter parete med åtte oksidanter. Dette skjer på cellenivå, og hjelper oss til å gjenvinne balanse i kroppen, og vi får god helse og ungdommelighet tilbake.

Hvordan er ASEA laget. ASEA er laget i Utah fra kommunalt vann som er rensset ultrarent ved hjelp med omvendt osmose og destillering. Det rene vann blir så blandet med rent salt, før saltløsningen, under en patentert prosess, oksideres og reduseres, og til slutt ender i sluttproduktet, ASEA.

Under prosessen blir de fleste av kloridionene integrert i Redox molekyler. Natriumionene gjør ikke det. De bidrar til å opprettholde elektrisk nøytralitet. Hydrogen og oksygen bidrar også til dannelsen av Redox molekyler, men mesteparten av vannet danner en matrise av kluster rundt de aktive Redox molekylene og ionene.

Denne mikro-klustringen bidrar til ytterligere stabilitet og elektrisk nøytralitet av produktet. Det endelige produktet er ikke lenger en saltoppløsning, men det er heller ikke salt og vann. Det er en balansert buffer av Redox molekyler. Råvarene har blitt forvandlet til et nytt produkt.

Ingredienser: Noen spør hvorfor Redox Molekyler er ikke oppført som en ingrediens på hver flaske ASEA. Til sammenligning kan vi se på ingredienslista for brød eller kaker. Der finner vi mel, vann, egg, sukker, olje, gjær, etc. Det står ingen steder på listen: "brød" eller «kake». Råvarene er blandet, varmet og evig forvandlet. Du finner ikke lenger egg eller olje som du vet inngikk i prosessen. Det er det samme med ASEA. I begynnelsen er ingrediensene salt og vann. Det ferdige produktet er noe helt annet.

Natriuminnhold: Normalt inntar en voksen person ca 4000 mg natrium daglig. Enkelte må leve på diett med meget lavt saltinnhold, helt ned til 1500 mg. En brødskeive inneholder 210 mg natrium. ASEA inneholder 123 mg natrium i 4 ounces (1,2 dl), som er anbefalt daglig dose.

Sikkerhet og tilpasning: ASEA er «usynlig» for legemidler og neutraceuticals (spiselige matvarer som har medisinske egenskaper). Det interagerer ikke, forstyrrer ikke eller kommer ikke i konflikt med noe annet du spiser eller inntar. ASEA tas opp i kroppen gjennom diffusjon gjennom cellemembranene. Redox molekylene i ASEA er helt lik de som er i cellene våre. De er satt sammen av bare fire eller færre små atomer, og de fleste er på størrelse med H₂O.

Robert Ward, MD FAAFP 7-1-11