

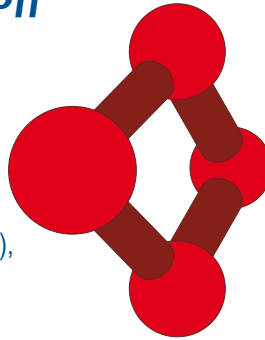
# Sauerstoffwasser selbst herstellen

mit **O<sub>4</sub> stabilisiertem Sauerstoff**

## O<sub>4</sub>: Rein und reich an Sauerstoff

**Rein:** O<sub>4</sub> Stabilisierter Sauerstoff besteht nur aus hochwertigen, lebensmittelechten Inhaltsstoffen:

- reines Wasser (3-fach destilliert),
- bioverfügbarer Sauerstoff (350.000 ppm / 35%),
- Spuren von Meersalz (0,5%)



**Reich:** Bei O<sub>4</sub> wird ein einzigartiger, patentierter Prozeß verwendet, der natürlichen Sauerstoff O<sub>2</sub> an O<sub>2</sub> bindet und damit stabilisiert.

Dies ermöglicht ein Hochkonzentrat mit 350.000 ppm Sauerstoff in Lebensmittelqualität.

Im Gegensatz zu all seinen Vorgängern, die entweder Wasserstoffperoxid (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), Chlordioxid (ClO<sub>2</sub>), Chlorit (ClO<sub>3</sub>) oder andere chlore gebundene Sauerstoffmoleküle zur Stabilisierung verwendet haben, ist es nun durch ein aufwändiges Verfahren gelungen – ohne jegliche chlor-enthaltende Trägerstoffe – gebundenen Sauerstoff in zell-/bioverfügbarer Qualität herzustellen.

## Sauerstoffgehalt / Vergleich

Als Beispiel: In der Bewertung von sauerstoffreichem Wasser ist die Anzahl von Sauerstoffmolekülen im Wasser mit entscheidend – gemessen in ppm (parts per million/Teile pro Millionen).

- |   |             |
|---|-------------|
| • Leitungswasser  | 3 - 6 ppm   |
| • frisches Quellwasser  | 10 - 12 ppm |
| • 25 Tropfen „O <sub>4</sub> Stabilisierter Sauerstoff“ auf 500 ml Wasser ergibt zusätzlich | + 700 ppm   |

### Wichtiger Hinweis:

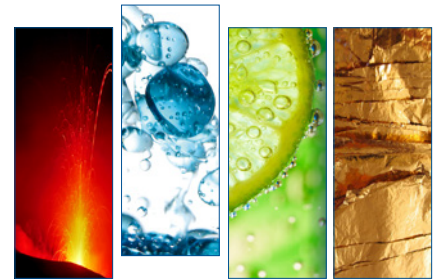
Liebe Genießer/innen von O<sub>4</sub>, dem bestem Stabilisierten Sauerstoff, Liebe Anwender/innen, die sich Ihr Sauerstoffwasser mit diesem Hochkonzentrat selber herstellen.

Aufgrund der Einschätzung des Bayerischen Landesamts (LGL) fällt dieses Produkt wegen dem "neuartigen" Herstellungsverfahren der Elektrolyse unerwartet unter die seit 1997 in Kraft getretenen Novel Food Verordnung der EU. Aus diesem Grunde darf es vorerst von uns, als Inverkehrbringer innerhalb der EU, nicht mehr als Nahrungsergänzung bezeichnet werden.

Bis die bürokratischen Themen geklärt sind, steht Ihnen O<sub>4</sub> Stabilisierter Sauerstoff als "Mittel zur Herstellung von Sauerstoffwasser - für Keime und Sprossen" (Siehe Rückseite) zur Verfügung. Dies betrifft nicht die außereuropäischen Länder und auch nicht die USA, wo dieser Stabilisierte Sauerstoff eine FDA Anerkennung und eine Antidopping Zertifizierung mit Goldstandard (BSCG) besitzt.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Unterstützung und schöne Grüße aus Regensburg

Ihr Globalis Team



## Der Mechanismus:

Sobald schädliche (an-aerobe) Bakterien mit „O<sub>4</sub> Stabilisierter Sauerstoff“ in Kontakt kommen, entfaltet Sauerstoff seine volle Wirkung.

Das Gute bei der Anwendung von „O<sub>4</sub> Stabilisierter Sauerstoff“ ist, dass sich bei den gesundheitsgefährdenden Bakterien keine Resistenzen bilden.



**O<sub>4</sub> Stabilized Oxygen.** Dieser Name wird, wegen der verständlicheren Aussprache eingedeutscht auf: **O<sub>4</sub> Stabilisierter Sauerstoff.** Beide Namen / Logos sind / bleiben wie vorher gültig und verwendbar.

## Garantie

Beide Siegel / Logos / Namen garantieren den Verbrauchern, dass es sich ausschließlich um das originale Hochkonzentrat in Reinstqualität handelt.



Anwendungsbereich: Zur Herstellung von Keimlingen und Sprossen

# Sauerstoffreiches Wasser

## Die ideale Basis für gesunde und kräftige Keimlinge

Die wichtigste Regel für essbare Keimlinge lautet:



**Hygienisch sauberes und am besten Sauerstoff reiches Wasser.**

Wasser ist das A & O für aufgehende Sprossen und Keimlinge. Sie werden darin gebadet, gespült und befeuchtet. Alles was sie jetzt brauchen, ziehen sie aus diesem Elixier. Auch das Sonnenlicht kommt erst danach.

Das andere wesentliche Element, aus dem sie die Kraft zum Aufleben ziehen, ist Sauerstoff.

Aus diesen beiden Elixieren bilden die Samen Enzyme aus, welche den unglaublich vitalen Prozess der Entfaltung / Sprossenbildung in Gang setzt, der dann Vitamine, Mineralien, Chlorophyll usw. mit der weiteren Hilfe von Salzen hervorbringt. Damit wird eines der elementarsten Lebensmittel erschaffen, das wir kennen: Keimlinge und Sprossen, die vor Kraft sprießen.

## Keimsprossen selber ziehen

Nicht nur in den Wintermonaten hat unser Organismus einen hohen Bedarf an abwehrstärkenden Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen. Würzige Keimsprossen sind kinderleicht auf der Fensterbank zu ziehen. Das Ergebnis ist nicht nur gesund, sondern auch ziemlich lecker. Bei Keimsprossen, die auch Keimlinge oder Sämlinge genannt werden, handelt es sich um Jungaustriebe, die aus den Samen von Gemüse- und Getreidepflanzen gekeimt sind.

Das Interessante dabei: Die meisten der Mineralien, Vitamine und Aminosäuren bilden sich erst beim Keimen richtig aus. In Kontakt mit Feuchtigkeit und Wärme vervielfacht sich deshalb der Vitalstoffgehalt in nur wenigen Stunden. Grund genug, Keimlinge möglichst oft auf den Tisch zu bringen. Besonders gut zum Keimen eignen sich: Kresse, Sojabohnen, Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Lein, Rettich, Mungobohnen, Senf, Bockshornklee, Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Karotte, Sesam.

## Anwendung:



Einfach 10 - 20 Tropfen des Sauerstoffkonzentrats in das Keim-Glas mit 500 - 1000 ml Wasser geben und die Samen darin einlegen.

Nach ca. 12 Stunden die Samen o.ä. mit frischen Leitungswasser / Trinkwasser spülen und weiter keimen lassen.

Dadurch werden eventuell vorhandene schädliche Bakterien reduziert und den

Samen zusätzlicher Sauerstoff zur Verfügung gestellt.

### Bitte beachten Sie

- \* Keine Metallutensilien verwenden
- \* Das Sprossenwasser nicht zum Trinken verwenden
- \* Nicht in direktem Sonnenlicht lagern

Weltweite Auslieferung:

GLOBALIS - Oase der Natur  
Westheim 42  
93049 Regensburg  
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07  
Telefax 0941 / 399 67 04  
www.globalis.info  
mail@globalis.info

## Keim-Methoden

Am einfachsten ist die Einmach-Glas Methode. Sie brauchen dafür Gläser mit ca. einem halben oder einem Liter Fassungsvermögen. Nachdem Sie das Wasser eingefüllt haben, geben Sie 10 – 20 Tropfen "O<sub>4</sub> Stabilisierter Sauerstoff" hinzu. Die Samen werden ca. 12 Stunden in dem Sauerstoff reichem Wasser eingeweicht.

Die Samen usw. bekommen zusätzlichen Sauerstoff für ihre enorme Leistung der Vitalisierung zur Verfügung gestellt.

- Mögliche Bakterien, die sich
- auf den Samen, Kernen, Nüssen ...
  - in den Behältnissen,
  - oder im Wasser befinden können, werden reduziert.

Gießen Sie nach der entsprechenden Einwirkzeit das Wasser wieder ab, damit die Keime atmen können. Die Sprossen werden nun zweimal täglich mit frischen Wasser oder Sauerstoffwasser gespült bzw. gleichmäßig feucht gehalten. Sie sollen hierbei weder austrocknen noch im Wasser liegen, sonst kann sich leicht Schimmel bilden. Die Samen keimen am besten im Dunkeln bei einer Raumtemperatur zwischen 18 und 22 Grad. Sobald die Samen sprießen, sollten sie an einen hellen Ort gestellt werden, jedoch nicht direkt in die Sonne. Durch die Spülvorgänge entweicht auch das entstandene Kohlendioxid und die werdenden Sprossen erhalten frischen Sauerstoff.

Die Anzahl der Spülvorgänge variiert je nach Keimsorte, generell gilt: Je schleimbildender die Keimlinge sind, umso öfter müssen Sie gewässert werden. Wenn es sehr warm ist, können Sie gerne einmal mehr spülen. Die meisten Sprossen sind nach ca. drei Tagen reif für die Ernte. Unmittelbar vor dem Verzehr sollten sie noch einmal mit frischen Wasser durchgespült werden. Guten Appetit!

