

[Natur kapiert, Natur kopiert]



BORMIA[®]
bionic science & natural re'engineering



Sind Sie fit für BIONIK... sind Sie fit für Innovation in der modernen Lebensmittelverarbeitung?

Stand 3/2022

Sind Sie fit für Functional Food.... sind Sie fit für die Zukunft?

1/4

Technisches Datenblatt für Bio-Kolloid-Homogenisierer

Made in Germany

Artikel-Nr.: B-2090d

... effizient, hoch innovativ, kostensparend & wartungsfrei... Was wollen Sie mehr?

Artikel-Bezeichnung: BORMIA BIO-Homogenisierer

Permanentverfahren für organische und technische Flüssigkeiten

Komponenten: Bio-Homogenisierer (BIONIK bzw. Naturtechnik)

Material: Edelstahl V4A, DIN 1.4571 (lebensmitteleuglich) - strahlungsfrei d. h. radioaktivitätsfrei zertifiziert.

16 Edelstahl-Spiralen (Edelstahl V4A) 8 x rechtsdrehend und 8 x linksdrehend. Material: V2A 1.4319-NS-CWC

Leistung/tech.Daten: Max. 10 bar

Druck: optimal 2,5 Bar. Mehr Druck sollte nicht auf organische Flüssigkeiten ausgeübt werden... Druckerhöhung bewirkt keinen höheren Durchfluss!

Durchlass: Ca. 3.600 Ltr./h (ca. 60/ltr/min. Wasser, bei 2,5 Bar)... abhängig von der Viskosität der Flüssigkeiten.

Bei höheren Durchflusswünschen mehrere Geräte parallel schalten.

Temperatur: Für Kalt- und Warmdurchfluss geeignet. Komplett geschweißte Geräte auf Anfrage möglich.

Anschluss: DIN 11851: NW 40, NW 50, NW 60 u. a. Anschlüsse und kleinere Homogenisierer (ca. 600 - 800/h/2,5 Bar) Milchgew. ab NW 15 auf Anfrage möglich

Dichtungen: EPDM-Dichtungen im Gehäuse verbaut (Lebensmittelzulassung KTW, FDA und DVGW)

Wartung: wartungsfrei

Einbauempfehlung: Vertikal oder horizontal

WICHTIG: Das Bormia-Verfahren nur mit Schnecken- oder Impellerpumpe bedienen... hochtourige Kreiselpumpen zerstören Bio-Photonen (Strukturkräfte) in organischen Flüssigkeiten... nach der Behandlung keine Kreiselpumpen verwenden... das wirkt kontraproduktiv!

HYGIENZERTIFIKAT der DVGW:
Das vorliegende Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung den Bestimmungen der DVGW, KTW, FDA, NSF, W270, SVGW und ÖVGW.
Lebensmittelzulassung

Abmessungen: 70 x 70 mm x 500 mm (Durchm, Breite, Länge)

Gewicht: ca. 9,5 kg

2/4

Preis: Bitte nehmen Sie diesbezüglich Kontakt mit uns auf

Lizenzvereinbarung: Lizenzfrei für Gewerbebetriebe nur mit vertraglich fixierter Absprache.

Hinweis 1: Kolloidalisierender, d. h. energetisch aufbauender Permanent-Homogenisierer für Flüssigkeiten aller Art und Konsistenz. Max. Stückchengröße 1,5 mm. Kolloidbildung bedeutet, dass die zu mischenden Einzelflüssigkeiten durch ein vielfaches rhythmisches Umstülpen die im Vorfeld vermengten Flüssigkeit/en in einen homogenen und Zustand überführt werden... harmonische Verwirbelung rollt die einzelnen Bestandteile (auch Fette) ineinander, 'verschmelzt' sie zu einem stabilen rückmischungsfreien, bioverfügbaren Verbund. Stellen Sie sich diesen Vorgang wie das Umdrehen/Umstülpen eines Strumpfes von innen nach aussen während der Verwirbelung vor. Alle Bestandteile gehen mehrfach durch einen real entstehenden Nullpunkt/Kreuzungspunkt. Durch diesen Vorgang wird das Produkt neu und natürlich strukturiert. Struktur ermöglicht Stabilität... Stabilität maximiert das MHD des Endproduktes.

Wirkung auf Milch und ähnliche Produkte: Die pasteurisierte und mit dem Bio-Homogenisierer behandelte Milch ist in der üblichen Kühlkette weit länger geschmacklich stabil, als die mit konventionellen Verfahren pasteurisierte Milch. Sie erhält einen sahnigen Geschmack (SAHNE'MILCH). Sie wird bis zum MHD-Ende nicht stichig. Der Rahm verhält sich natürlich 'aufrahmend', ist durch einfaches Schütteln sofort wieder homogen verteilt und klebt nicht am Rand. Ähnlich verhält sich die unpasteurisierte Milch! Sie kann durch mikrobiologische Impfungen (Yogurt-, Kefir- u. ä. Mikroorganismen) in eine mikrobiologisch gewünschte Richtung geführt werden (vgl. Hinweis 3).

Wirkung auf Reis-, Soja-Milch etc.: Die Produktion von Reis-, Soja-, Mandel-, Hafer- und Dinkel-Milchprodukten etc. kann im Prozessablauf stark vereinfacht werden. Durch den Bio-Homogenisierer sind Qualitätssteigerung, höhere Produktionseffektivität und entsprechend erhebliche Kostenreduktionen möglich.

Hinweis 2: Es ist mir als langjähriger Bio-Getränkentwickler gelungen 'unpasteurisierte Fruchtkonzentrate' herzustellen und, unter Zuhilfenahme von natürlichen Zusätzen und dem Einsatz des BORMIA Bio-Homogenisierers, über Jahre geschmacklich stabil zu halten. Einfach köstliches und trendy RAW'FOOD. Muster für hausinterne Tests können auf Anfrage geliefert werden!

Hinweis 3: Die Verwendung der unpasteurisierten (RAW'FOOD) Fruchtkonzentrate mit Pasteurisationsmilch und der Einsatz des Bio-Homogenisierers ergeben neue, wohlschmeckende und stabile Produkte. Diese Ergebnisse sind wahrscheinlich auch mit gefriergetrockneten zerkleinerten Früchten und entsprechenden Mixturen zu erzielen. Der Anwender erhält mit dem Bormia Bio-Homogenisierer eine Naturtechnologie, um neuartige Produktideen zu verwirklichen: D. h. probiotische, RAW-FOOD bzw. Functional-Food-Produkte.

Anwendungsbereiche: Der Bormia Bio-Homogenisierer ist ideal für Getränkeinnovationen jeglicher Art. Für Molkereien & Direktvermarkter, um sich mit neue Milchprodukten im Markt neu zu positionieren. Molke als 'Functional Food' in innovative Frucht-Mix-Getränke (aus dem Kühlregal) zu überführen, ist nun möglich.

Verwendung des Bio-Quellwassergenerators:

Der Bormia Bio-Quellwassergenerator ist ideal für Lebensmittelhersteller, die die MHD-Qualität ihrer Produkte durch Verwendung von langzeitstabilem Wasser maximieren wollen. Auch die Verwendung bei Reinigungsmaßnahmen (**Keimhemmung***) ist sinnvoll, senkt Kosten und erhöht die Produktsicherheit. Brauereien & Getränkehersteller veredeln die geschmackliche Qualität ihrer Getränke durch weit höheren Stoffauszug (Malz & Maische).

Auch der Brauprozess wird optimiert, da Mikroorganismen mit vitalem Wasser besser funktionieren, schneller und stabiler arbeiten. Es liegt z. B. ein Bericht von einem Braumeister über das verbesserte Auslöungsverhalten bei der Maische (VZ 45) vor. Bedeutsam ist auch die Bormia-Behandlung nach der Filtration, da Bormia die druckgeschädigten filtrierte Flüssigkeiten restrukturiert, erneuert, Kolloidalität herbeiführt und eine direkte Abfüllung des Bieres ermöglicht! Die Bormia-Anwendung spart viel Zeit- & Geldaufwand. Studieren Sie hierzu bitte auch unsere zellbiologischen und biophysikalischen Untersuchungen...: <https://bormia.de/portfolio/zellbiologische-untersuchungen/>

*** druckgeschädigtes Leitungswasser ist idealer Keimherd**

Reinigung:

Konventionelle Reinigung oder einfaches Bio-Spülmittel reicht, um Fette zu binden und zu entfernen... Danach bedarf es lediglich noch Wasser und Zeit.

Hinweise & Empfehlungen:

Der Bio-Quellwassergenerator und der Bio-Homogenisierer verfahren nach dem gleichen Prinzip - sie sind unterschiedlich und zweckdienlich aufgebaut! Wir können hier leider nicht alle Anwendungsbeispiele aufzählen. Verstehen Sie aber bitte, dass eine Naturtechnologie nach anderen Kriterien abläuft, als konventionelle Technologie. Mit dem Bormia Bio-Quellwassergenerator und dem weiterentwickelten Bio-Homogenisierer erhalten Sie - bei sachgemäßer Anwendung eine sichere Technologie mit qualitativ ungeahnten Innovationsmöglichkeiten. Ein 'Lebendiges Wasser' ist ein viel-dimensional anderes Wasser als ein druckgeschädigtes und/oder ein mit technischen Konzepten/Methoden manipuliertes Leitungswasser. Sehr viele Probleme in der Lebensmittelverarbeitung treten deswegen auf, weil ein druckgeschädigtes Wasser oder technisch manipuliertes Wasser verwendet wird. Ergebnisse wie unerwünschte Keimbildung, Stabilitäts-, MHD-Probleme u.v.a.m. gehören mit der Anwendung des Bormia-Verfahrens der Vergangenheit an. Sie können auch für ein z. B. mineralisch eingestelltes Brau-Wasser mit dem Bormia-Verfahren den verlorenen Kolloidstatus wieder herstellen, um die, mit derartigen Manipulationen am Wasser immer einhergehenden Vitalitätsverluste (d. h. biologischen Eigenschaften) zu kompensieren. Diese Naturtechnologie kann das! Lesen Sie hierzu bitte meinen u. a. Artikel "Flächenphysik, das unbekannte Wesen"

Testgeräte:

Testanlagen (NW 40 und 1 1/4" Schraubgewinde) auf Anfrage! Für Direktvermarkter steht eine kleine Versuchsanlage zur Verfügung. Sprechen Sie uns an...

Zusammenfassung:

Wie Sie in unseren Ausführungen lesen, handelt es sich bei Bormia Produkten (Bio-Quellwassergenerator & Bio-Homogenisierer) um ein universell anwendbares Naturprinzip. BIONIK, damit ist echte Naturtechnik gemeint... korrespondiert mit der Natur! Sie kann weit mehr als konventionelle Manipulationstechnik! BIONIK stellt damit viele bisherigen Erfahrungen, Denkmuster, Meinungen und die damit verbundenen Begrenzungen auf den Kopf! Freuen Sie sich auf einen neuen und kreativ-freudigen Möglichkeitsspielraum in der gesamten Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungstechnologie... freuen Sie sich beispielsweise daran, dass der Bio-Quellwassergenerator 'Lebendigem Wasser' zur Keimreduktion in der Produktion und im Produkt und der Bio-Homogenisierer 'Funktional Food' für den Kunden der Zukunft ermöglicht! BIONIK erzeugt zudem keine undurchsichtigen Kollateralschäden... Machen Sie Ihre Wünsche und Ideen bezüglich zeitgemäßer Produktinnovationen wahr.

Anwendungshinweis: Den BIO-Homogenisierer nur mit Schnecken- oder Impellerpumpen betreiben! Zwischen Pumpe und Homogenisierer ein Nanometer einbauen, das die Pumpe konstant mit 2,5 bar steuert. So erzeugen Sie den optimalen Betriebsdruck für beste Ergebnisse. Nach der Bormia-Behandlung keine hochoberflächigen Kreislumpen mehr verwenden... das wirkt kontraproduktiv.

Zum weiteren Verständnis dieser Inhalte lesen Sie bitte beigefügten Fachartikel

[wiss. Zertifizierung](#)

[Natur-Prinzip \(6 min. Video\)](#)

[e-book](#)

[Publikation I](#)

[Publikation II](#)

[Firmen-Broschüre ... D & GB](#)

[Pressemitteilung I](#)

[Pressemitteilung II](#)

[aus der Praxis \(Bier & Hanfmilch\)](#)

NATUR PUR® – BORMIA.DE® GUTE LAUNE TRINKEN®

N. K. J. Althoff, Zwischen den Wegen 27, 88696 Owingen, T. 07551 9472111, Fx. 07551 9472112
mail@bormia.de, <https://bormia.de>, St-Nr. 87101/49228

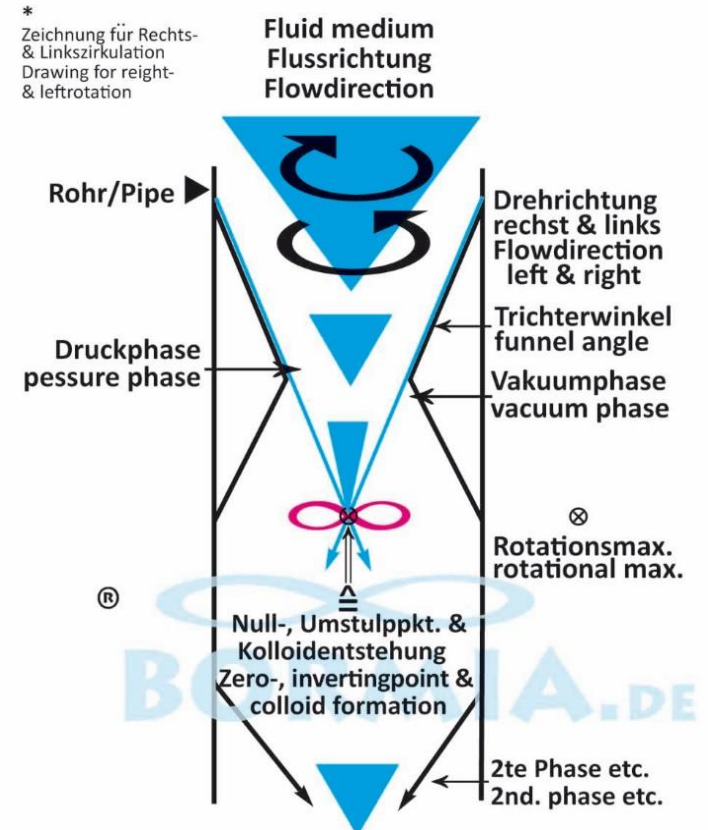
Bei Fragen kontaktieren Sie bitte Herrn Althoff... der gibt gerne weitere Auskünfte.



Das Bormia-Prinzip als Schemazeichnung

Organische & kolloidbildende Homogenisation
Organic & colloidforming homogenization

Bormia®-Prinzip (Beschreibung)*
Bormia®-principle (description)



Fluidmedium kann sein: Wasser, Milch, Soft, Wein, Bier etc., Mixturen davon und techn. Flüssigkeiten!
Fluidmedium can be Water, milk, juice, wine, beer, etc. mixtures of it and also technical fluids.

Naturtechnik/Bionik

Elemente natürlicher Wasser-Behandlung

- mäandernde bzw. rhythmische rechts & links Verwirbelung,
- klares an Harmonie orientiertes Prinzip,
- ordnende, zentripetal (nach innen) einrollende Wasserbewegung,
- Entstehung naturrhythmische Druck- & Vakuummomente,
- Beschleunigung und Umstülpung im Nullpunkt (Nullpunktwasser),
- hoher Dynamikeintrag,
- natürlicher Informationseintrag (z. B. via Steine),
- Logarithmische Mathematik (Goldener Schnitt)

WIRKUNGEN:

- dynamische Harmonie = Nullpunktkraft (hohes energetisches Potential),
- Flächenbildung (potentiell hohe Informationsaufnahme & Übertragung),
- Gesteigerte Lösungsfähigkeit (Aufnahme von Stoffen),
- weiches Wasser (egal wieviel Mineralien vorhanden sind),
- höchste Bioverfügbarkeit (auch der Mineralien),
- natürliche Keimresistenz durch hohes Schwingungspotential,
- natürliche Reinigung & Löschung alter Informationscluster durch Wirbelkräfte (je höher verwirbelt, desto wirksamer),
- natürliche Wirbel wirken rhythmisierend (vgl. Atem- & Herzrhythmus),
- natürliche Rhythmen bewirken nachhaltige Stabilität im Wasser,
- Bildung natürlich hexagonaler Strukturen (Wasser = flüssiger Kristall),
- Kolloidbildung* nur durch Harmonie/Nullpunktkräfte im Wasser möglich,
- natürliche Ionisation,
- In der Summe entsteht ein organisches Wasser...

Bionik ermöglicht ein Lebendiges Wasser, das immer auch kolloidal* ist!

* Kolloide sind hochgradig bioverfügbare (organische) Stoffe, die durch eine Symbiose aus Stoff und Energie entstehen.

vs.

Klassische Ingenieurstechnik

Elemente technischer Wasser-Behandlung

- technischer Magnetismus,
- hoher Druck (zwischen 2,5 und 7.000 Bar),
- Aufprägung von ohne harmonikale Grundlage (Mono- & Standardfrequenzen aus dem Internet),
- UV-Behandlung, Ozon, Chlor etc. (Abtötung des Mikrobioms - Entkeimung),
- Umkehrosmose (Entnahme der Mineralien sowie Remineralisierung),
- PH-Manipulation durch technische Ionisation,
- Salzanlagen zur Entkalkung des Wassers (hoher Natriumeintrag),
- div. Kombinationen dieser Methoden,
- Arithmetik als a'rhythmische mathematische Grundlage, u.v.a.m.

WIRKUNGEN:

- techn. Manipulationen sind nicht konform mit organischen Leben: geringe Bioverfügbarkeit, latente Deydration, geringe Ver- und Entsorgungsleistung des Stoffwechsels (latente Stoffwechselprobleme) etc.,
- Dominanz künstlicher Informationen,
- keine reale Informationslöschung,
- keine Flächenentstehung (keine Informationstiefe, geringe Lösungsfähigkeit),
- keine natürliche hexagonale Strukturierung (techn. Deformation),
- keine naturgemäße Energieübertragung auf den Körper,
- disharmonisch, da keine Rechts- und Linksverwirbelung vorhanden,
- kein natürlicher, pulsierender Rhythmus eintrag,
- kein organisches Wasser

® BORMIA.DE

Der Mensch kommt aus dem Wasser & trägt die Gesetze des Wassers in sich.
Er ist ein organisches System..., er ist keine 'technische Verwertungsanstalt'!

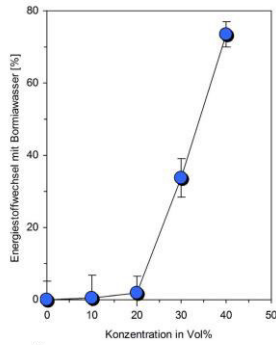


Abb. 1 zeigt eine bis zu 75%ige Steigerung des Energiestoffwechsels der Zelle durch Zugabe von Bormia-Wasser bereits bei einer 40 Vol. % Konzentration

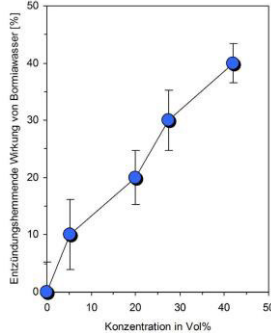


Abb. 2 zeigt die entzündungshemmende Wirkung auf die Zellkultur durch Bormia-Wasser.

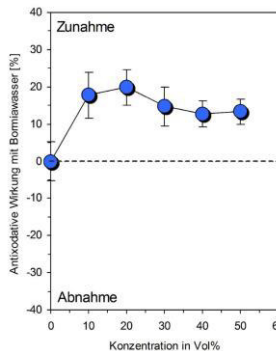


Abb. 3. Relative Verbesserung/Zunahme der antioxydativen Wirkung durch Bormia-Wasser. Antioxidantien haben eine große physiologische Bedeutung durch ihre Wirkung als Radikalfänger (Radikalenpufferung). Sie inaktivieren im Organismus reaktive Sauerstoffspezies (ROS), deren übermäßiges Vorkommen zu oxidativem Stress führt, der in Zusammenhang mit dem Altern und der Entstehung einer Reihe von Krankheiten gebracht wird. Bisher, soweit mir bekannt, ist Wasser an sich in der Wissenschaft noch nicht als Antioxidationsmittel bekannt.

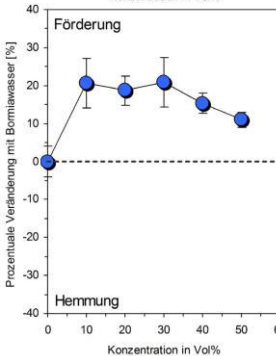


Abb. 4. Relative Förderung der Zellvitalität durch Bormia-Wasser. Diese steigt bereits bei einer 10% Konzentration rapide um > 20% an. Die Zellvitalität bestimmt die Gesundheit des Organismus; sie ist das Kapital des Körpers. Die Vitalität der Zelle bestimmt sich u. a. auch durch die Fähigkeit Vitamine, Mineralien, Spurenelemente, essenzielle Fettsäuren, essenzielle Aminosäuren und viele weitere Vitalsubstanzen aufzunehmen und die entstehenden Schlacken wieder abzugeben.

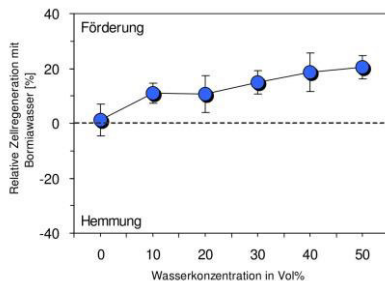


Abb. 5. zeigt die zellregenerierende Wirkung der Zellkultur durch Bormia-Wasser um > 20%. Als physiologische Zellregeneration bezeichnet man das Ersetzen abgestorbener biologischer Zellen durch neue. Hierzu zählt sowohl die Wundheilung als auch die allgemeine Zellerneuerung.

[Zum BORMIA-shop](#)

Originale der Zusammenfassung der Tabellen aus 2 Untersuchungen von Dartsch Scientific GmbH – Institut für zellbiologische Testsysteme Auf der Voßhardt 25, D-49419 Wagenfeld, www.dartsch-scientific.com
 Zertifizierungszertifikate vom: 26. Januar 2018 und vom 18. März 2018

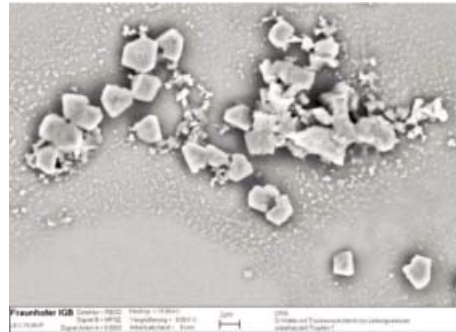
Dasselbe Wasser wurde vom Internationalen Institut für EMV-Forschung (Elektro Magnetische Verträglichkeit auf biophysikalischer Grundlage) Ringstr. 64, 3500 Krems/Donau (Österreich) wie folgt zertifiziert:
 „Die BORMIA-Behandlung übt auf nahezu sämtliche zentralen Körperfunktionen sowie auf verschiedene psychische, kognitive und mentale Funktionen einen Einfluss aus, vorwiegend auf dem Weg über die übergeordneten Zentren der zentralen Steuerung“

NATUR PUR® – BORMIA.DE® GUTE LAUNE TRINKEN®
 N. K. J. Althoff, Zwischen den Wegen 27, D 88696 Owingen, T. 07551 9472111, Fx. 07551 9472112, www.bormia.de

Der Bormia Bio-Quellwassergenerator und Bio-Homogenisierer

Bionik für natürliche Lebensmittelqualität

Ganzheitlich gesunde Lebensmittel können nur das Ergebnis einer Natur-gerechten Verarbeitung sein. Mit dem Bormia Bio-Quellwassergenerator und dem Bio-Homogenisierer für verschiedenste Flüssigkeiten wird dieser Anspruch eingehalten.



Rasterelektronenmikroskopie von Leitungswasser (Fraunhofer Institut). Im Bild links ist Wasser ohne Bormia-Behandlung abgebildet: Es zeigen sich grobe Ansammlungen der Inhaltsstoffe. Im Bild rechts ist Wasser nach Bormia-Behandlung zu sehen. Die weitgehende Vereinzelung der Inhaltsstoffe (hier Mineralien) kommt einer stofflichen Homogenisation gleich.

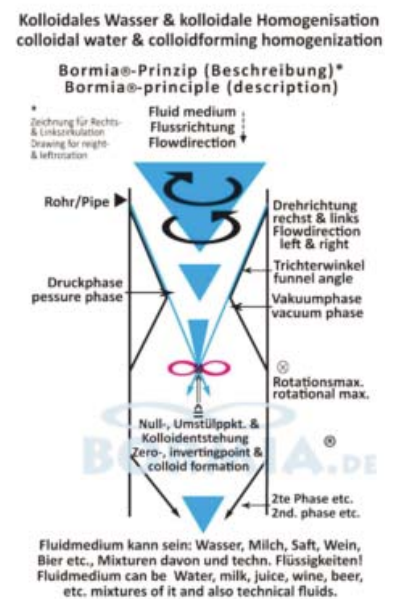
Ganzheitliche bzw. funktionale Lebensmittel (Functional Food) liegen im Laufe des neuen Gesundheitsbewusstseins am Markt immer stärker im Trend. Der Kunde will Produkte, die ihn wirklich nähren und seine Vitalität fördern. Biologische und naturbelassene Lebensmittel bringen Qualität naturgegeben mit. Sie sollten ihre ganzheitliche Wertigkeit innerhalb der Verarbeitung nicht verlieren, sondern sie sollte möglichst noch gesteigert werden (zum Beispiel durch Fermentation etc.). Die Qualität eines Naturproduktes verliert an Wert, wenn es durch unangebrachte Verarbeitungsprozesse deformiert und in ihrer energetischen Struktur zerstört wird. Das gilt besonders auch für Wasser, unser wichtigstes Lebensmittel. „Lebendiges Wasser“ wird in der Fachwelt aktuell vielfach diskutiert. Es ist die Basis für alle darauf aufbauenden Energiestrukturen

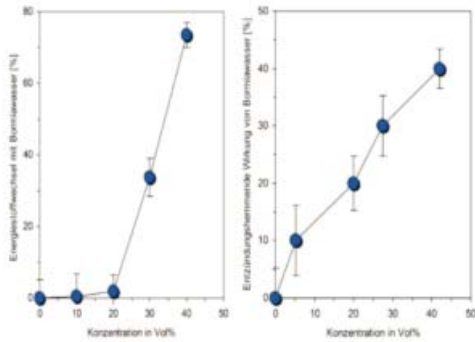
und entsteht ausschließlich aus dem Zusammenspiel der Naturgesetze. Konventionelle Lebensmitteltechnologien wie Zentrifugen, Dekanter, Homogenisatoren, hochtourige Kreislumpen, Mikrowelle, UV-Behandlung, Druckfiltration usw. sind verantwortlich dafür, dass Produkte energetisch und biochemisch deformiert oder zerstört werden. Die Haltbarkeit und die mikrobiologische Produktsicherheit werden zwar gewährleistet, aber diese industriellen Verarbeitungstechnologien ermöglichen kein Funktional Food. Allein die Druckerhöhung von 2,5 auf vier bar in unseren Wasserleitungen seit Mitte der 60er Jahre zerstört natürlich energetische Strukturen im Wasser. Unser Stoffwechsel funktioniert nur optimal auf Basis der natürlichen Gesetzmäßigkeiten Lebendigen Wassers wie zum Beispiel frischen Quellwassers.

Das Bormia-Prinzip

Das Bormia-Prinzip ist nach dem Vorbild des Herzens konstruiert, das linkswirbelnde Arterien und rechtswirbelnde Venen aufweist und beide Wirbelrichtungen harmonisch vereint. Harmonie - im Gegensatz zur Disharmonie - ist damit das Kernwort der Bormia-Innovation. Es ist nicht neu, das Harmonieprinzip in der Lebensmittelverarbeitung zu verwenden. Der Anthroposoph Paul Schatz entwickelte durch seine Erkenntnisse den Turbula® 3D-Mischer, der sehr erfolgreich in der Pharmaindustrie verwendet wird. Das Bormia-Verfahren ist zusätzlich naturrhythmisch aufgebaut und wartungsfrei - wie die Natur. Der Bio-Quellwassergenerator ist für Wasser konzipiert. Der Bio-Ho-

mogenisierer ist eine Weiterentwicklung zum Mixen und Homogenisieren verschiedenartiger Flüssigkeiten, sowie für unterschiedliche Beschaffenheit wie Aromen, Fett, Eiweiß, Zucker etc. (vgl. Milch, Wein, Limonaden Mixgetränke...). Die deutlich positiven Zellreaktionen belegen eine hohe





Nadeen Althoff

Auszug aus der zellbiologischen Untersuchung von Bormia-Wasser. Bild links zeigt „... eine bis zu 75prozentige Steigerung des Energiestoffwechsels der Zelle durch Zugabe von Bormia-Wasser bereits bei einer 40 Vol. % Konzentration“ ..., Bild rechts „... die entzündungshemmende Wirkung auf die Zellkultur durch Bormia-Wasser“.

Akzeptanz bzw. Bioverfügbarkeit von Bormia-Wasser. Beim Bormia-Verfahren wird das Natur-Prinzip des Trichter-Wirbels angewendet, um den Stoff (zum Beispiel Milch, Mixgetränke, Wassers etc.) innerhalb der Wirbelrotation zum Zentrumspunkt und der Umstülpung zu führen. Inversion kann man mit dem Umstülpen eines Strumpfes von innen nach außen vergleichen (Inversion = Um-

kehrung, Umdrehung, Umwandlung). Am Inversionspunkt entstehen hohe Rotationsgeschwindigkeiten, die die Flüssigkeit in Fläche überführt und Stoffe wie zum Beispiel Fette der Milch in kleine Kügelchen zwischen den Flächen einrollt oder zerkleinert, die sich dann in der Milch homogen verteilen. Dieser Vorgang wird rhythmisch, mehrfach wiederholt. Die Milch bekommt so einen sahnigen

Geschmack (Sahnemilch), rahmt weiterhin natürlich auf, aber die Fettkügelchen kleben nicht aneinander und auch nicht am Gefäß.

Erhöhte Haltbarkeit und Keimstabilität

Auffällig ist auch, dass die Milch innerhalb der gesamten Haltbarkeit nicht mehr stichig bzw. bitter wird. So behandelte Pasteurisationsmilch bleibt nachweislich um ein Vielfaches länger frisch. Bei beiden Bormia-Geräten zeigt sich zudem eine deutliche Keimstabilität aller damit erstellten Produkte. Auch beim Reinigungs- und Brauchwasser stellt sich dieser erfreuliche Nebeneffekt für den gesamten Produktionsort ein und sorgt für eine natürliche Sicherheit. Der Bormia-Prozess ist für alle Flüssigkeiten gleich, hat aber entsprechend den verwendeten Medien verschiedene Auswirkung. Beim Wasser entsteht beispielsweise eine starke Reinigungswirkung durch die Nanometrisierung organischer Materie und deren Informationscluster. Ein bläulicher Schimmer im behandelten Wasser ist auf den gesteigerten hexagonalen Ordnungszustand zurückzuführen. Verschiedenartige Flüssigkeiten, zum Beispiel Milch und Fruchtsäfte, beim Weinverschnitt, Mixgetränke aus Molke und Fruchtsäften etc. werden während der Rotation ineinander gerieben bzw. miteinander verschmolzen. Das kommt einem Homogenisierungseffekt gleich, der mit der erhöhten inneren Struktur die Keimstabilität bei der Lagerung ermöglicht. Bedeutsamer ist aber der Vorgang der Kolloidalisierung der mit Bormia behandelten Flüssigkeiten. Da beide Rotations-

wirbel parallel stattfinden, ist die Auflösung der gegensätzlichen Polaritäten in der Zusammenführung im Gerät gegeben. Es entsteht Harmonie und in der Folge Kolloide. In der Ernährungslehre sind Kolloide für ihre direkte Bioverfügbarkeit bekannt. Sie sind der Qualitätsfaktor in allen frischen Lebensmitteln und ein Ausdruck für einen ausgereiften Zustand des Produktes. Alle lebendigen Flüssigkeiten wie Blut, Urin, Frischmilch, Fruchtsäfte, Quellwasser etc. sind kolloidal. Der Kolloid-Effekt ist bei allen auch sehr unterschiedlichen Lebensmittel-Flüssigkeiten in Kalt- und Heißanwendung möglich und ermöglicht vielfältige innovative Produkte.

Nutzen für alle Seiten

Bei Anwendung des Bormia-Prinzips können Hersteller die Produktions- und Kostenstruktur optimieren, der Handel partizipiert durch Verlängerung und ein verlässliches MHD, der Konsument erhält seine gewünschte bzw. gesteigerte Produktqualität. Beide Geräte sind Permanentverfahren, benötigen keinen eigenen Prozessschritt, sind klein, werden nach der Pumpe in die Transportleitung eingebaut und der Prozess findet im Durchfluss des Gerätes statt. Der Bio Homogenisierer sowie der Bio Quellwassergenerator sind wartungsfrei, werden mit konstanten 2,5° bar betrieben und können von Klein- bis Großbetrieben eingesetzt werden.

Nadeen Althoff

Der Wasserforscher Nadeen Althoff

Nadeen Althoff betätigt sich seit 32 Jahren als Wasserforscher. 1994 wurden seine fermentierten Kombu'Cha Natur Pur® Enzymgetränke, produziert mit unpasteurisierter Flaschengärung, auf der Biofach als Bio-Produkt des Jahres ausgezeichnet. 2004 entwarf er den Bormia® Bio-Quellwassergenerator nach der Natur und beschäftigte sich seit vielen Jahren nicht nur wissenschaftlich mit natürlicher Wasseraufbereitung. Er hält seit 2006 auch Vorträge zum Thema ‚Wasseraufbereitung: Zwischen Naturgesetzen und Technologie-

wahn‘ auf internationalen Wasserkongressen und veröffentlichte zahlreiche Artikel in Fachzeitschriften. Althoff mahnt seit langem einen Paradigmenwechsel in der Wasserforschung an: „Technische Manipulation am Wasser wirkt immer, denn es ist das sensibelste Medium überhaupt..., ob aber die Ergebnisse der technischen Wasseraufbereitung mit organischem Leben konform gehen, kann nur bezweifelt werden“. Weitere Informationen zu Lebendigem Wasser und den Bormia-Geräten sowie neueste Forschungsergebnisse unter www.bormia.de

Made in Germany



Kolloid-
technologie
für lebendige
Lebensmittel



Colloid
technology
for living
food



BORMIA®

bionic science & natural re'engineering

**BIO QUELLWASSERGENERATOR
BIO KOLLOID-HOMOGENISIERER**

**BIO SPRING-WATER-GENERATOR
BIO KOLLOID - HOMOGENIZER**



BIONIK / BIONICS

Neue BIO-Lebensmitteltechnologie
für vital & functional food
Natur kapiert & Natur kopiert

NEW food technology
for vital & functional food
understand nature & copy nature

BORMIA® IS PATENTED
3.0 - 7.2021



Die Natur arbeitet mit der Mini-Max-Methode

Sie wirbelt Flüssigkeiten ...
sie arbeitet dynamisch & rhythmisch ...
sie nutzt Druck & Vakuum zugleich ...
sie demontiert Stoff und Information ...
und potenziert & stabilisiert durch Neustrukturierung ...
sie erzeugt Rotations- & Reibungsenergie ...
sie arbeitet durch rhythmische Inversion ...
sie schafft so exponentiell große Oberflächen ...
sie erzeugt Kolloide durch Harmonie ...
etc. ...
und das alles macht sie durch Verwirbelung!

BORMIA® Kolloid-Technologie®
ist eine 1:1 Kopie der Natur



Nature works with the Mini Max method

... It swirls liquids
... it works dynamically & rhythmically
... it uses pressure & vacuum at the same time
... it dismantles matter and information
... and potentiates & stabilizes through new structuring
... it generates rotational & frictional energy
... it works through rhythmic inversion
... it creates exponentially large surfaces
... it creates colloids through harmony
... etc.
and she does all this by swirling!

BORMIA® Colloid-technology®
is a 1:1 copy of nature

Advantages

For producers:

- low acquisition costs ...
- easy installation, little space required ...
- parallel connection of systems possible ...
- simplifies & stabilizes production processes ..
- valueenhancing homogenisztion of all liquids ...
- great mixer for different liquids ...
- high germ stability in production plants & products, - thus extended shelf life ...
- maintenance-free & easy cleaning with organic detergents ...
- increases the cleaning power and optimizes hygiene in production facilities ...
- secure's your supply chain ...
- reduces manufacturing costs ...
- improves the environmental balance and ... sustainability assessment ...
- and many more benefits.

For beverage, rice, soya and oat milk producers, winery, breweries, milk, molk etc.

- higher & faster extraction capacity of herbs, mash etc. ...
- colloidalizes the brewing and production water and optimizes all fermentation processes ...
- direct filling after filtration (also unpasteurised) ...
- makes UV treatment of water superfluous ...
- colloidalizes wine blending ...
- reduces the use of chemicals ...
- and many more

For retailers:

- ... extended shelf life,
- ... low scrap rate
- ... increased customer loyalty

Customers:

- ... high-quality functional food products
- ... improved taste

& Nature

Bormia combines many advantages! It is an innovative technology, which does not create any negative externalities.

BIONIK

Vorteile

Für den Hersteller:

- ... geringe Anschaffungskosten
- ... einfache Installation, geringer Platzbedarf
- ... Parallelschaltungen von Anlagen möglich
- ... vereinfacht & stabilisiert Produktionsprozesse
- ... wertsteigernde Homogenisation aller Flüssigkeiten
- ... top Mischer für verschiedene Flüssigkeiten
- ... hohe Keimstabilität in Produktionsanlagen & Produkten... dadurch verlängertes MHD
- ... wartungsfrei & einfache Reinigung mit Bio-Spülmittel
- ... erhöht die Reinigungskraft und optimiert die Hygiene in Produktionsräumen
- ... sichert Ihre Zuliefererketten
- ... reduziert Herstellkosten
- ... verbessert Umweltbilanz und Nachhaltigkeitsbewertung usw.

Für Getränke-, Reis-, Soya- und Hafermilchhersteller Weinkelreien, Brauereien, Milch, Molke etc.

- ... höhere & schnellere Auszugsfähigkeit von Kräutern, Maische etc.
- ... kolloidalisiert das Brau- und Herstellwasser und optimiert alle Fermentationsabläufe
- ... Direktabfüllung nach Filtration (auch unpasteurisiert)
- ... macht UV-Behandlung von Wasser überflüssig
- ... kolloidalisiert Weinverschnitt
- ... reduziert Chemieeinsatz u. v. a. m.

Für den Handel:

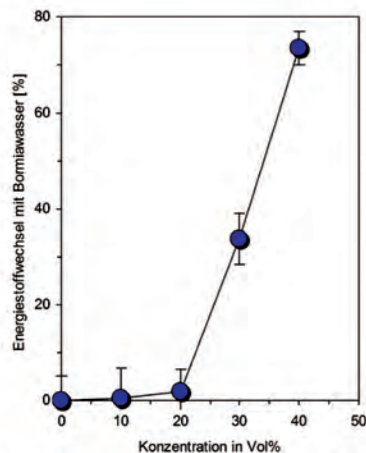
- Verlängertes MHD ...
- geringer Ausschuss QNO ...
- erhöht Kundenbindung ...

Für die Kunden:

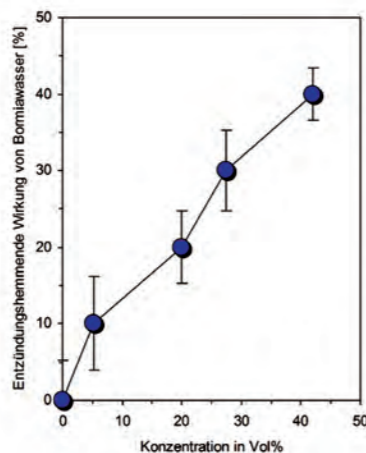
- Hochwertige functional food Produkte ...
- gesteigerter Geschmack ...

Für die Natur:

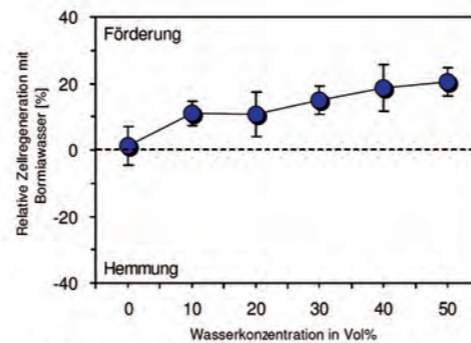
Bormia vereint viele Vorteile! Eine moderne Technik, die keine Kollateralschäden erzeugt.



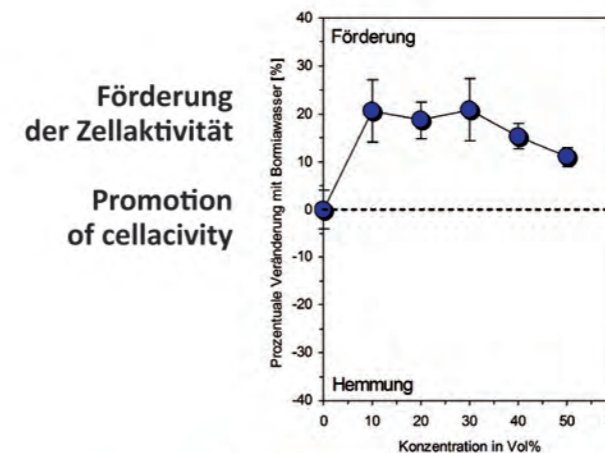
Energiestoffwechsel der Zellen
energymetabolism of Cells



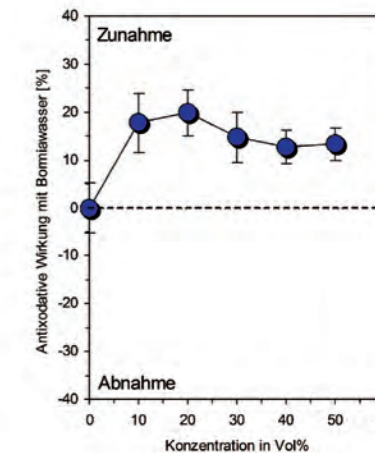
Entzündungshemmende Wirkung
Inflammation inhibiting Effect



Gesteigerte Zellregeneration
Increased cell regeneration

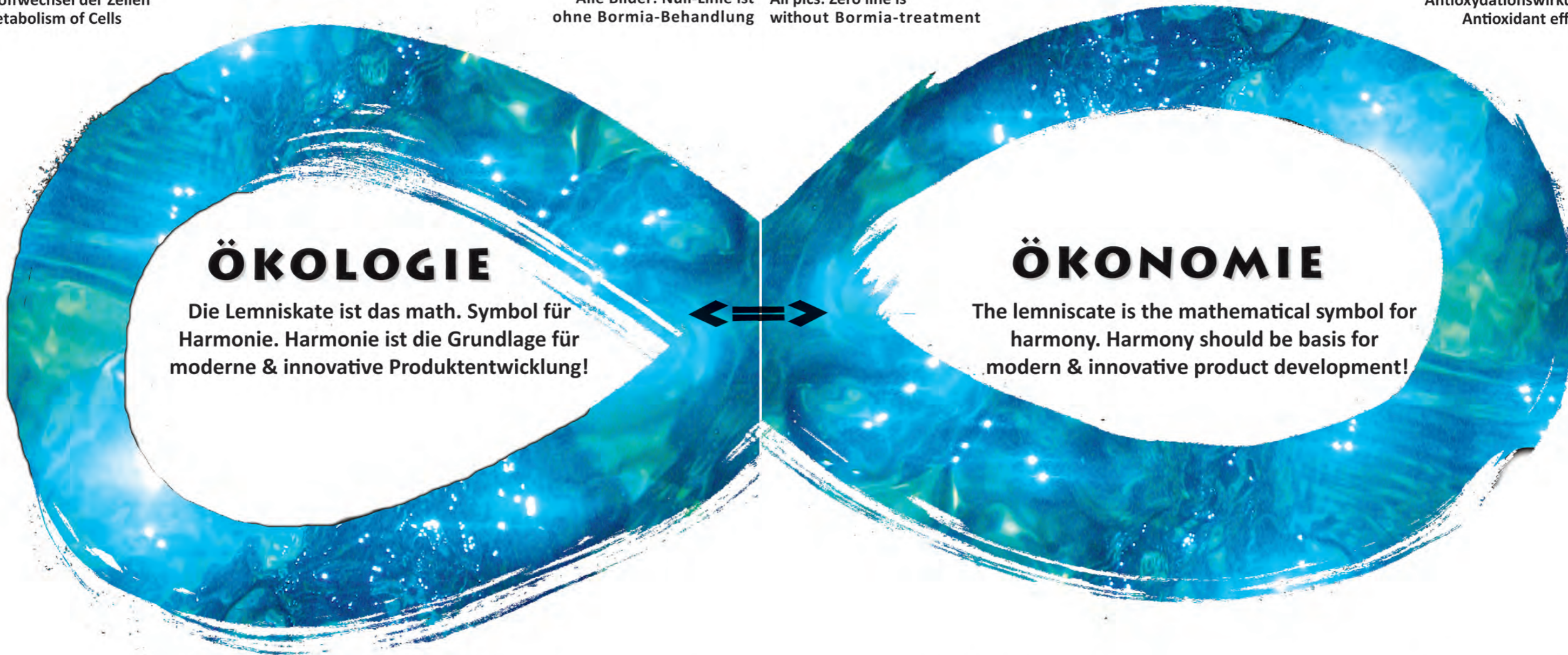


Förderung der Zellaktivität
Promotion of cell activity



Antioxydationswirkung
Antioxidant effect

Alle Bilder: Null-Linie ist ohne Bormia-Behandlung
All pics: Zero line is without Bormia-treatment



- effective bionic homogenizer & mixer
- colloidforming for
- highest bioavailability
- cost reduction
- freshness is redefined by high microbial stability
- natural principles/bionics
- chemical & electricity free application
- longer shelf life
- simple tecnology

- no negative externalities on products
- secures your supplychain
- cell biologically & biophysically tested and certified (see results above)
- very sustainabil and harmless for the environment
- functional food technology
- permanent processing
- WIN-WIN for all
- ... what else do you want?

- Homogenisierer & Mischer
- Kolloidbildung für höchste Bioverfügbarkeit
- Kostenreduktion
- Frische wird neu definiert durch hohe Keimstabilität
- Naturprinzip/Bionik
- stromlose & chemiefreie Anwendung
- längeres MHD
- einfache Technologie

- Produkte ohne Kollateralschäden
- sichert Ihre supplychain
- zellbiologisch & biophysikalisch zertifiziert
- nachhaltig mit besonderer Umweltbilanz
- functional food Technologie
- Permanentverfahren
- WIN-WIN für alle
- ... was wollen Sie mehr?

**BORMIA Bio Spring Water Generator and Bio-Colloid-Homogenizer, a new & simple organic food technology using BIONICS!
Future trend in nutrition: Functional foods for increased vitality.**

Innovation Fitness

How fit are you as a food producer with innovations?

Food production has changed due to a new health awareness towards sustainable and functional food. The smoothie and raw food trend have set impulses: Customers increasingly want products that really nourish and promote vitality. Customers want 'Living food' that still "functions" in the body and that support his metabolic processes... no fake products!

Organic and natural food has all of it. They should not lose value within their processing. Processing should rather increase them. Natural products lose value when grown microstructures (bio-photons, vitamins, micronutrients etc. see pictures) are deformed by improper handling and energetic structures are destroyed.

Questionable developments in the food industry

Conventional food technologies such as centrifuges, decanters, homogenizers, speed centrifugal pumps, microwave ovens, UV irradiation, pressure filtration etc. are responsible for energetic and biochemical deformation or even destruction of products. Very few people are aware of the destructive consequences of developments such as HPP and PEP. They create products that cause metabolic problems. We already complain about 80% of all diseases as metabolic illnesses. Metabolism is structured like "key & lock"; if a jag is missing on the key, the door (to the cell) does not open. Metabolism is based on biophysical laws of living water. All food has water as its basis. Therefore the natural structural quality of cell & drinking water is the most important guarantor for the metabolic vitality of food and consequently for the vitality of consumers... the consumer is more aware than ever!

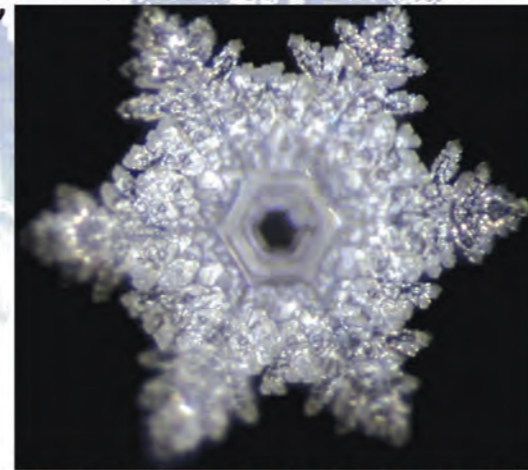
Whether manufacturers survive in a competitive environment will depend upon their will to innovate

What used to be done with preservatives is now done with brute force technology - also in the organic sector. Ultra-heat-treated milk for example is, an empty 'organic shell' without any living nutritional value, which weakens every metabolism in its performance. Many manufacturers know this! Manufacturers who miss out on the innovation into functional food and who do not convert their "willingness and ability to learn into the ability to change... fall out of the 'market game'. They are bought up or leave bankrupt (1)". This is how a lack of innovation is punished on the food market.

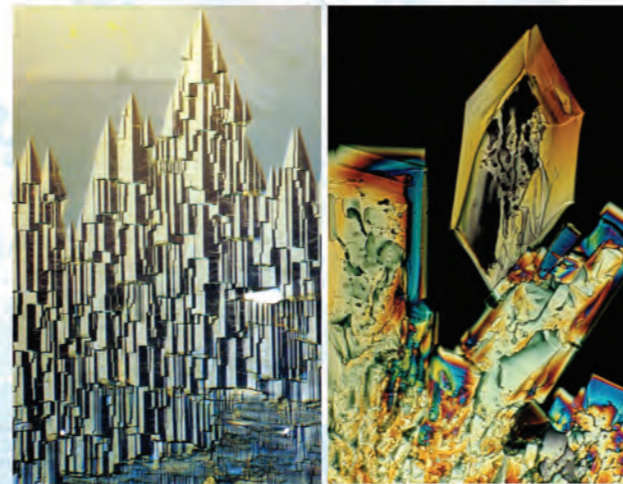
*Die Kristallbildmethode von Prof. Emoto zeigt die natürliche Hexagonalstruktur als Qualitätsmoment. Crystal-picturemethod from Prof. Emoto shows a natural hexagonal structure as a quality aspect.

(1) Interview Dec. 4, 2019, dm boss Christoph Werner (biggest drugstore in Germany) about the competition with Rossmann (competitor): "It is not possible to win".

Pic 1 = glucuronic acid; pic 2 = vitamin C; pic 3 = vitamin K3; pic 4 betaine hydrate... You can recognise nature: colour, structure and shape are indications of how highly refined nature endows our food. Improper food technologies do serious damage to these microstructures. Pics: Courtesy of Claudius Kern

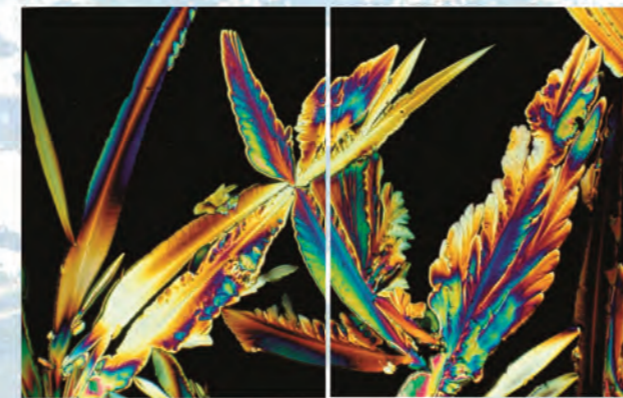


Bormia-Water = hexagonal structured*



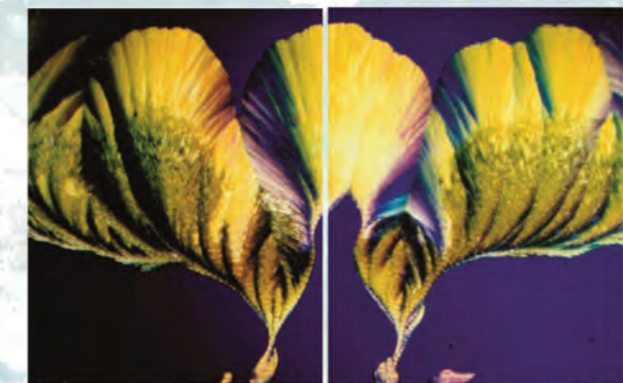
1

2



3

3



4

4

**BORMIA Bio-Quellwassergenerator & Bio-Kolloid Homogenisierer, eine neue, einfache BIO-Lebensmitteltechnologie durch BIONIK!
Zukunftstrend in der Ernährung: Functional food für mehr Vitalität.**

Innovationsfitness

Wie fit sind Sie als Lebensmittelproduzent mit Innovationen?

Die Lebensmittelproduktion hat sich durch ein neues Gesundheitsbewusstsein in Richtung nachhaltige bzw. funktionale Lebensmittel (functional food) weiterentwickelt. Der Smoothie- und Raw-food Trend hat Impulse gesetzt: Der Kunde von heute und morgen will Produkte die ihn wirklich nähren und seine Vitalität fördern. Der Kunde will "Lebendige Mittel", die im Körper noch "funktionieren" und seine Stoffwechsellistung hoch halten... keine Fake-Produkte! Biologische und naturbelassene Lebensmittel bringen alles mit. Sie sollten ihre Wertigkeit innerhalb der Verarbeitung nicht verlieren, sondern diese sollten eher gesteigert werden. Naturprodukten verlieren an Wert, wenn gewachsene Mikrostrukturen (Bio-Photonen, Vitamine, Spurenelemente etc. vgl. Bilder) durch unsachgemäße Verarbeitungsprozesse deformiert und die energetischen Strukturen zerstört werden.

Fragwürdige Entwicklungen in der Lebensmittelverarbeitung

Konventionelle Lebensmitteltechnologien wie Zentrifugen, Dekanter, Homogenisatoren, hochtourige Kreiselpumpen, Mikrowelle, UV-Bestrahlung, Druckfiltration etc. sind verantwortlich, dass Produkte energetisch und biochemisch deformiert oder sogar völlig zerstört werden. Die wenigsten sind sich über die destruktiven Folgen von Entwicklungen wie HPP und PEP im Klaren. Es werden Produkte geschaffen, die Stoffwechselprobleme erzeugen. Wir beklagen schon ca. 80% aller Krankheiten als Stoffwechselkrankheiten. Stoffwechsel ist wie "Schlüssel & Schloss" angelegt; fehlt ein Zacken am Schlüssel, geht die Tür (zur Zelle) nicht auf. Stoffwechsel funktioniert auf Basis der biophysikalischen Gesetzmäßigkeiten Lebendigen Wassers. Alle Lebensmittel sind auf dieser Basis entstanden. Daher ist die natürliche Strukturqualität von Zell- & Trinkwasser Garant für die Stoffwechselvitalität von Lebensmitteln und in der Folge für die Vitalität des Konsumenten... Er ist bewußter geworden.

Verschlafene Innovationen der Hersteller entscheiden über den Verbleib im Markt

Was früher Konservierungsmittel bewirkten, wird heute mit brachialer Technik versucht – auch im Biobereich. Bestes Beispiel ist die sogenannte H-Bio-Milch, die als leere 'Bio-Hülle' ohne lebendigen Nährwert jeden Stoffwechsel in seiner Leistungsfähigkeit schwächt. Das wissen viele Hersteller! Lebensmittelproduzenten, die aber ihre „Lernwilligkeit und Lernfähigkeit nicht in Veränderungsfähigkeit“ (1) überführen, füllen mit unsachgemäßen Verarbeitungsmethoden „guten Wein in schlechte Schläuche“! Hersteller, die die Innovationen zu functional food verschlafen und „sich nicht mehr verändern können, fallen dem ‚Marktspiel‘ heraus. Sie werden aufgekauft oder gehen bankrott (1)“. So werden verschlafene Innovationen am Lebensmittelmarkt abgestraft.

(1) Interview vom 4.12.19, dm-Chef Christoph Werner (größter Drogeriemarkt in Deutschland) über den Konkurrenzkampf mit Rossmann (Mitbewerber): „Es ist nicht möglich, zu gewinnen“

Bild 1 = Glucuronsäure; Bild 2 = Vitamin C; Bild 3 = Vitamin K3; Bild 4 Betainhydrat. Man erkennt die Natur: Farbe, Struktur und Formgebung sind Hinweise darauf, wie hochfein die Natur unsere Lebensmittel ausstattet. Unsachgemäße Lebensmitteltechnologien fügen diesen Mikrostrukturen schweren Schaden zu. Bilder: Mit freundlicher Genehmigung von Claudius Kern

BIONICS: Simple & value-enhancing bio food-technology:

Natural principles do not cause collateral damage to the product. In its many processes, nature follows logarithmic functions derived from the ratio mathematics of the Golden Section. The Bormia principle is based on the Golden Section and its construction model is based on the human heart. The heart unites the left-spinning artery and right-spinning vein in a harmonious symbiosis. It is a rhythmizing & harmonizing vortex chamber, which creates stability and zero point energy through its rhythm. Harmony - as opposed to disharmony- is thus the key word for the Bormia innovation, which does not produce any negative externalities.

BORMIA bio spring water generator & bio homogenizer the technology for functional food

New, natural technologies have always been ridiculed, abused, fought against... and then, to everyone's satisfaction, they were integrated. The Bormia Principle has been verified through cell biology and biophysics. The interpretation (see graphics above) is: **'Life comes from the living'!** Since life is based on the laws of water, our impressive results are transferable 1:1 to products and cleaning processes made with Bormia. The increased stability of germs is the result of natural order structures: structure creates stability... everybody knows that. The term 'freshness' takes on a new dimension with the Bormia principle, because Bormia extends every shelf life. The process of colloidalisation (2) through integration of both vortex directions is particularly essential. In nutritional science, colloids are known for their direct cell availability. Colloids are decisive for the quality of fresh food and an expression of mature products. **With the colloid effect Bormia is the new technology for functional food.** The results can be seen in cold and hot applications. This enables creative product innovations...
... just become creative!

Ecology is economy... win-win for Manufacturers, Traders & Customers

Compared to conventional water treatment and homogenization, the Bormia principle is a quantum leap within the foodtechnology and fits into the newly emerging spirit of the future:

- Manufacturers can optimize the cost structure,
- wholesalers and retailers benefit through a reliable shelf life
- the customer receives the highest possible quality products.

BORMIA, the most modern way to produce: ...become creativ!

Test device on request at mail@Bormia.de (english spoken)

Pics: Scanning electron microscopy of tap water (Fraunhofer Institute)

Pic 1: 2 μ , water without Bormia treatment. It shows coarse accumulations of the ingredients.

Pic 2: 2 μ , with Bormia treatment. An extensive separation of the ingredients (here minerals) is shown, which is equivalent to a material homogenization.

(2) The term colloid is not strictly scientifically defined. The underlying understanding of the colloid topic here is a harmony-symbiosis from a chemical & physical point of view. It has qualitative effects on the product and determines the bioavailability. This definition is novel and oriented towards the nature of the living. It appears as a unity of chemistry and physics. Colloid research is generally idle and is rarely represented at universities.

BIONIK: Einfache & wertsteigernde BIO-Lebensmitteltechnologie

Naturprinzipien erzeugen keine Kollateralschäden am Produkt. Die Natur folgt in ihren vielen Abläufen logarithmischen Funktionen, die aus der Verhältnismathematik des Goldenen Schnittes stammen. Das Bormia-Prinzip steht im Goldenen Schnitt und ist nach dem Vorbild des Herzens konstruiert. Das Herz vereint die linkswirbelnde Arterie und rechtswirbelnde Vene in eine harmonische Symbiose. Es ist eine rhythmisierende & harmonisierende Wirbelkammer, die durch ihren Rhythmus Stabilität und Nullpunktenergie erzeugt. Harmonie - im Gegensatz zu Disharmonie - ist damit das Schlüsselwort für die Bormia-Innovation, die keine Kollateralschäden erzeugt.

BORMIA Bio-Quellwassergenerator & Bio-Homogenisierer die Technologie für functional food

Neue, natürliche Technologien wurden immer erst belächelt, beschimpft, bekämpft... um dann doch, zur Zufriedenheit aller, integriert zu werden. Das Bormia-Prinzip wurde über die Zellbiologie und Biophysik verifiziert. Die Interpretation (vgl. Grafiken oben) ist: **'Leben kommt vom Lebendigen'!** Da Leben auf den Gesetzen des Wassers basiert, sind unsere beeindruckenden Ergebnisse 1:1 auf mit Bormia hergestellte Produkte und Reinigungsvorgänge übertragbar. Die sich einstellende erhöhte Keimstabilität ist das Ergebnis natürlicher Ordnungsstrukturen: Struktur erzeugt Stabilität... das weiß jeder. Der Begriff 'Frische' erhält mit dem Bormia-Prinzip eine neue Dimension, denn Bormia verlängert jedes MHD. Bedeutsam ist vor allem auch der Vorgang der Kolloidalisierung (2) durch Integration beider Wirbelrichtungen. In der Ernährungslehre sind Kolloide für ihre direkte Zellverfügbarkeit bekannt. Kolloide sind entscheidend für die Qualität rischer Lebensmittel und ein Ausdruck für ausgereifte Produkte. **Mit dem Kolloid-Effekt ist BORMIA die neue Technologie für 'functional food'!** Die Ergebnisse zeigen sich bei Kalt- und Heißanwendung. Das ermöglicht kreative Produktinnovationen.
... werden Sie einfach schöpferisch!

Ökologie ist Ökonomie... Win-Win für Hersteller, Handel & Kunden

Im Vergleich zu konventioneller Wasseraufbereitung und Homogenisierung ist das Bormia®-Prinzip ein Quantensprung innerhalb der Lebensmitteltechnologie und passt in den neu aufgekommenen Zeitgeist:

- Hersteller optimieren die Kostenstruktur,
- der Handel partizipiert durch ein verlässliches MHD (NQC) und
- der Kunde erhält seine gewünschte hohe Produktqualität.

BORMIA, die moderne Art zu produzieren: ... werden Sie kreativ!

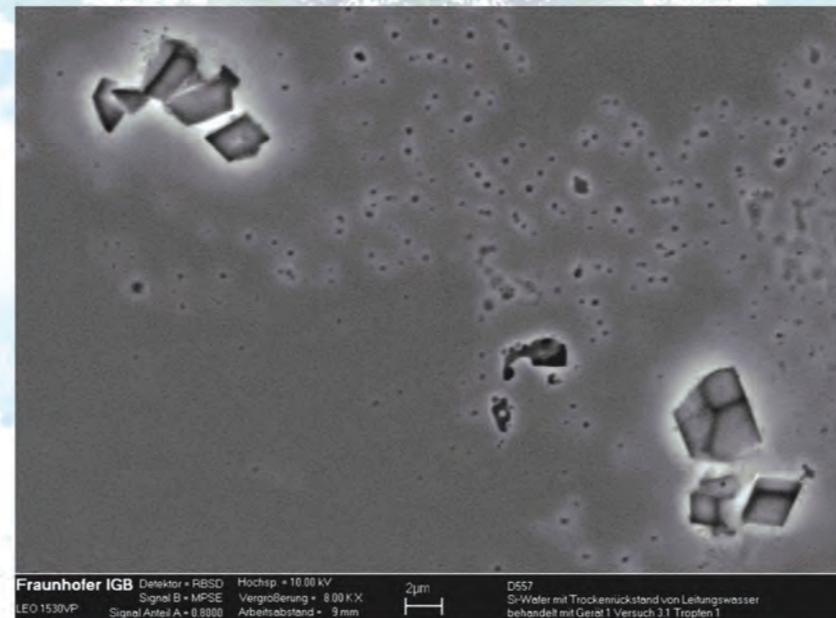
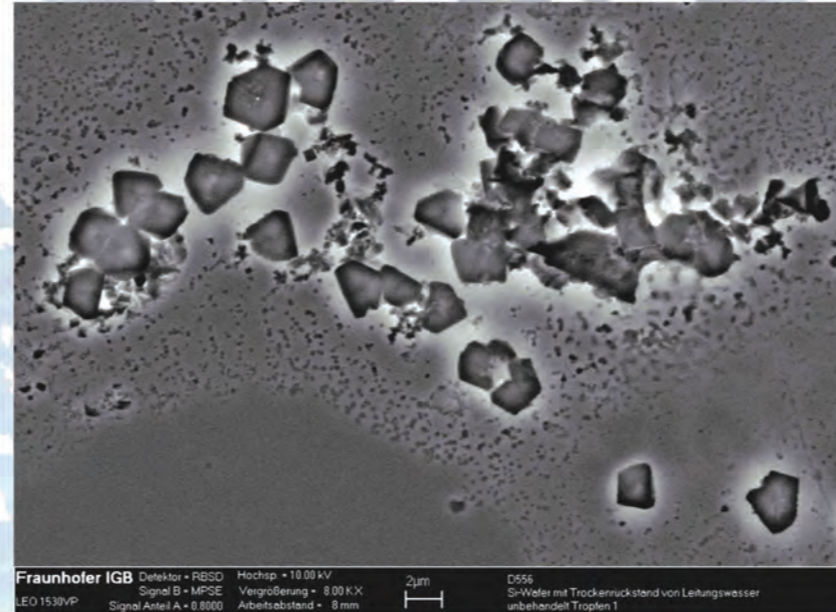
Testgerät auf Anfrage unter mail@Bormia.de

Bilder: Rasterelektronenmikroskopie von Leitungswasser (Fraunhofer Institut)

Bild 1: 2 μ , Wasser ohne Bormia-Behandlung. Es zeigen sich grobe Ansammlungen der Inhaltsstoffe.

Bild 2: 2 μ , Wasser mit Bormia-Behandlung. Es zeigt sich eine weitgehende Vereinzelnung der Inhaltsstoffe (hier Mineralien), was einer stofflichen Homogenisation gleichkommt.

(2) Das Wort 'Kolloid' ist wissenschaftlich nicht stringent definiert. Das hier zugrundeliegende Verständnis des Kolloids ist eine Harmonie-Symbiose aus chemischer & physikalischer Sicht. Sie wirkt im Produkt qualitativ und determiniert die Bioverfügbarkeit. Diese Definition ist neu und an der Natur des Lebendigen orientiert... sie tritt als Einheit von Chemie & Physik auf. Die Kolloidforschung liegt insgesamt brach und ist kaum an Universitäten vertreten.





BORMIA®

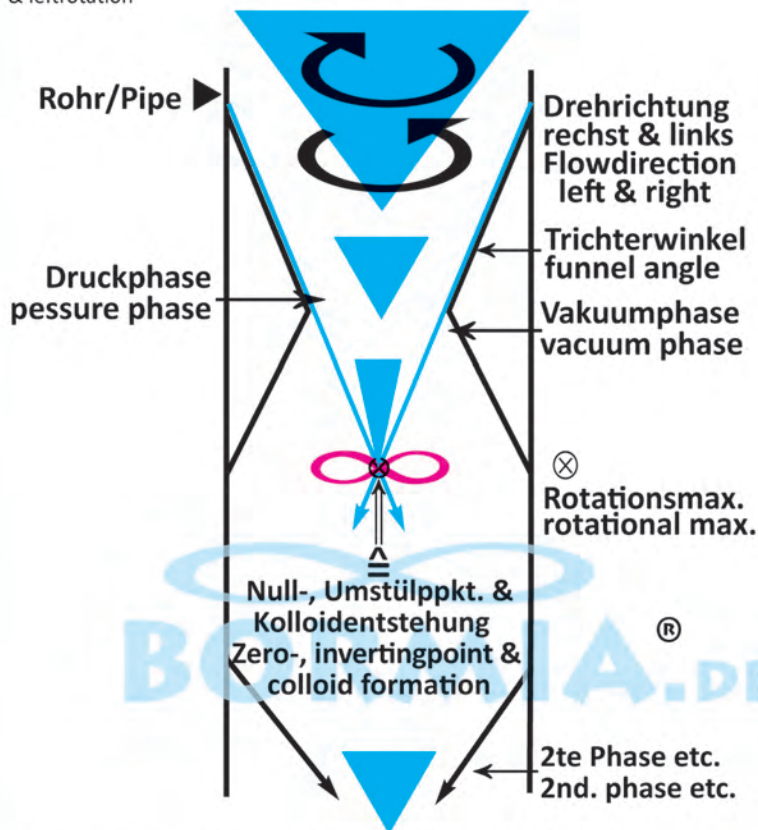
BIO-QUELLWASSERGENERATOR
& BIO-HOMOGENISIERER

Kolloidales Wasser & kolloidale Homogenisation
colloidal water & colloidforming homogenization

Bormia®-Prinzip (Beschreibung)*
Bormia®-principle (description)

*
Zeichnung für Rechts-
& Linkszirkulation
Drawing for right-
& leftrotation

Fluid medium
Flussrichtung
Flowdirection



Fluidmedium kann sein: Wasser, Milch, Saft, Wein,
Bier etc., Mixturen davon und techn. Flüssigkeiten!
Fluidmedium can be Water, milk, juice, wine, beer,
etc. mixtures of it and also technical fluids.

QUANTENSPRUNG INNERHALB
DER LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

QUANTUM LEAP WITHIN
THE FOOD TECHNOLOGY

**BORMIA, THE MOST MODERN WAY TO PRODUCE:
BE CREATIVE!**

**BORMIA, DIE MODERNE ART ZU PRODUZIEREN:
SEIEN SIE SCHÖPFERISCH!**

BORMIA® IS PATENTED

VERSION 3.0 7/2021