

MyREGULATE

mit Vitamin C und lebenden Milchsäurebakterienkulturen in einer Basis aus milchsäurefermentiertem Gerstenmalz und Rote Bete Extrakt

Nahrungsergänzungsmittel



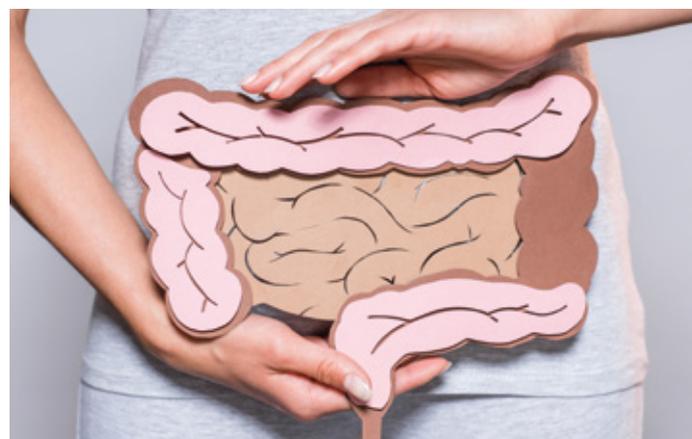
Wertvolles Fermentkonzentrat

Seit jeher ist Naturvölkern bekannt, dass traditionelle Fermentlebensmittel wie Naturessig, Miso, milchsauer eingelegtes Gemüse, Kefir, Joghurt oder Kombucha der Volksgesundheit zuträglich sind. Verantwortlich dafür sind die enthaltenen Milchsäurebakterien und ihr Endprodukt, die Milchsäure.

MyREGULATE ist ein wertvolles Fermentkonzentrat aus angekeimter, aktivierter Gerste, welche im Aktiv-Optimum »geerntet« wird, also dann, wenn die Konzentration der Enzyme am höchsten ist. Es enthält zudem Aminosäuren, Oligopeptide, sekundäre Pflanzenstoffe, aber vor allem rechtsdrehende Milchsäure und Milchsäurebakterien.

Verwendung von MyREGULATE

In MyREGULATE finden Sie einen »Milchsäureturbo«, der Ihnen einen gesundheitsunterstützenden Effekt bescheren kann, als hätten Sie schon immer traditionelle Fermentlebensmittel genossen. Eine konsequente Anwendung über wenige Wochen kann bereits positive Effekte in der Darmflora zeigen, die bei Konsumenten natürlicherweise unterschiedlich ausfallen können. Diese positive Flora sollten Sie idealerweise durch regelmäßigen Konsum von MyREGULATE aufrechterhalten.



MyREGULATE enthält zudem Vitamin C und unterstützt

- Energiestoffwechsel
- Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung
- Schutz vor oxidativem Stress

Verzehrempfehlung

30 – 50 ml täglich. Das sind 1,5 bis 2,5 Schnapsgläser 2 cl. Für Veganer geeignet.



Nährstoffe MyREGULATE pro 50 ml (Tagesempfehlung)

Vitamin C	100 mg	125%
Rote Beete Extrakt	220 mg	--
Milchsäurebakterien	50 x10 ⁹ KBE*	--

NRV/RDA % der empfohlenen Tagesmenge

*Kolonie bildende Einheiten

Enzyme – essentiell für die Verdauung

Die Keimung bzw. Fermentierung von Gerste bildet und aktiviert Enzyme:

- Cytasen (Hemicellulasen) für die Aulösung der Zellwände (Weichwerden des Kornes)
- Amylasen für den Stärkeabbau
- proteolytischen Enzyme (Proteinasen) für den Abbau von Eiweißen
- Phosphatasen für die Schaffung saurer Stoffe
- Lipasen

Enzyme sind die Katalysatoren für körper-chemische Vorgänge. Sie machen Verdauung erst möglich, indem sie die Spaltungsprozesse der Nahrung steuern und sie in die vom Körper benötigten Bausteine zerlegen, welche die winzigen Poren der Darmwand passieren und sodann ins Blut gelangen können.



Laktobazillen oder Milchsäurebakterien sind anaerobe Bazillen, die keine Sporen bilden und zur Familie der Lactobacillacea zählen.

Milchsäure – Schlüsselrolle für Darmmilieu und -flora

Einer der wichtigsten und vielseitigsten Stoffe, die unser Körper für die Gesunderhaltung selbst herstellen kann, ist Milchsäure. Genauer gesagt, unser Darm stellt sie her – oder noch genauer, die in unserem Darm beheimateten Laktobazillen als Bestandteile unserer Darmflora. Diese sogenannten »guten Bakterienstämme« produzieren Milchsäure, um verschiedene Funktionen damit zu erfüllen, wie die körpereigene Regeneration des Darms, insbesondere seiner empfindlichen Epithel- und Schleimhautkomponente.

Aber auch insbesondere die natürliche Regulierung eines Darmmilieus, welches günstig für Nährstoffresorption und Stoffwechsel ist. Bereits eine geringe Verschiebung des Milieus in einen unphysiologischen pH-Bereich ruft eine Verschiebung der Darmflora in den saccharolytischen oder proteolytischen Bereich hervor und werden mit deutlichen Fehlfunktionen wie Gärungs- und Fäulnisprozessen quittiert. Die Besiedelung mit, für den jeweiligen Darmabschnitt optimalen Bakterien, wird erleichtert. Das Milieu kann sich auf natürliche Weise selbst korrigieren.

Gut zu wissen

Die in diesem Fermentkonzentrat enthaltenen Enzyme unterstützen den gesamten Verdauungstrakt, insbesondere eine gute Eiweißverdauung. Natürliche Milchsäure stellt zudem Protonen zur Verfügung, welche helfen, zelltoxischen Ammoniak, wie er bei der Eiweißverdauung anfällt, in Ammonium umzuwandeln. Das Ammonium kann dann einfach im Harnstoffzyklus abgebaut und ausgeschieden werden. Eine effiziente Ammoniak-Eliminierung entlastet die körpereigenen Entgiftungsorgane, allen voran Darm und Leber.

Mein Darm, mein Mikrobiom, mein Immunsystem, MyREGULATE

Das zeitaktuelle Problem ist allerdings, dass viele Menschen unter einem gestörten Mikrobiom, einer sogenannten »schlechten Darmflora« leiden, in der nicht mehr genug Laktobazillen vorhanden sind, die zur Produktion einer ausreichenden Menge der balsamischen Milchsäure erforderlich wäre. Moderne Lebensführung und westliche Essgewohnheiten führen langsam und kontinuierlich zu diesen Flora-Verschiebungen und damit zur Verringerung der Milchsäureproduktion und der wiederum damit verbundenen weitergehenden Entgleisung des Milieus – eine sich verstärkende, negative Rückkoppelung. Die Unterstützung mit milchsäurebildenden Bakterienstämmen und die Sicherstellung eines gesunden Mikrobioms sollte daher als eine Hauptaufgabe in der Ernährung angesehen werden.



Das gelingt hervorragend mit unseren Produkten ColoSTABIL® und VitalBASE®. Die darin enthaltenen darmaktiven Substanzen, Präbiotika und Mikronährstoffe bilden die Grundlage einer optimalen Darmernährung. Sehr wichtig ist ebenfalls eine zuverlässige Vorverdauung im Bereich des Magens und des Zwölffingerdarms. Zu ihrer Stimulierung kann unser innovativer Aperitif HerbiGOLD als sog. »Säfteentlocker« zum Einsatz kommen, der die Sekretion der Drüsen wirkungsvoll unterstützt.

Doch um erst einmal aus der Talsohle des Milchsäuremangels herauszukommen, ist die Zufuhr von rechtsdrehender Milchsäure, wertvollen Enzymen und physiologischen Bakterienkulturen eine äußerst effiziente Maßnahme zur schnellen, zielgerichteten Korrektur des Milieus.

Für diesen Aufgabenbereich wurde MyREGULATE entwickelt. Aktiviertes Gerstenmalz und hochwertiges Quellwasser bilden die Grundlage dieses enzymhaltigen Fermentkonzentrats. Spezielle Kulturen von effektiven Milchsäurebakterien und ein intelligenter Fermentationsprozess produzieren eine hochwertige natürliche und bekömmliche Milchsäure. Funktionsenzyme, Vitamin C und die einzigartigen Pflanzenstoffe von Roter Bete ergänzen die positiven Eigenschaften. Die Liste der gesundheitsfördernden Eigenschaften von Rote Bete ist durch die Erfahrungsmedizin belegt und könnte ein kleines Büchlein füllen. In MyREGULATE kommt ein speziell aufbereitetes Bio-Rote Bete-Pulverextrakt zum Einsatz mit einer etwa 20-fachen Vitalstoffdichte gegenüber frischem Presssaft dieser wunderbaren Knolle. Die Rote Bete liefert natürliche Vitamine, Mineralien und Spurenelemente sowie sekundäre Pflanzenstoffe in großer Diversität.



Qualität bis zum letzten Tropfen

Die Abfüllung von MyREGULATE erfolgt in einem doppelwandigen Spezialbeutel unter Vakuum. In das angebrochene Behältnis dringt kein Sauerstoff ein und der Inhalt ist bis zum vollständigen Verbrauch vor Oxidation geschützt. Diese Qualität macht den Unterschied!

Mit über 1 Milliarde Milchsäurebakterien pro Milliliter stellt MyREGULATE eine extrem hohe Dichte und einen Regenerationspool für das Mikrobiom bereit. Naturvölker in den verschiedensten Teilen der Welt kennen die positiven Auswirkungen, die durch Kefir, Joghurt und Fermentation von Lebensmitteln ermöglicht werden und so gehören diese wertvollen Gaben der Natur zu den Grundnahrungsmitteln dieser Kulturen. Oft finden wir dort auffallend viele Menschen, die bis ins hohe Alter gesund sind.

Das optimale Zusammenspiel der einzelnen und richtigen Bakterienstämme – das Zentralorgan Mikrobiom – ist eine essenzielle Voraussetzung für eine stabile Darmfunktion und für eine Selbstregeneration des Darms. Wenn der Darm reguliert ist, ist das ein wesentlicher Stützpfeiler für die gesamte Gesundheit. Schließlich beherbergt der Darm und insbesondere seine Bakterienflora, den Großteil unseres Immunsystems.

Als Naturprodukt unterliegt MyREGULATE natürlichen Schwankungen in Nährwerten, Geruch, Farbe, und Geschmack. Eine Trübung ist natürlich und kein Qualitätsmangel. MyREGULATE ist frei von Farb- und Konservierungsstoffen, Alkohol, Zucker und Milch.

Zutaten & Inhalt

Quellwasser, Gerstenmalz, Rote Bete Extrakt, L-Ascorbinsäure (Vitamin C), Milchsäurebakterienkulturen

1.200 ml

MyREGULATE erhalten Sie bei:



Rechtlicher Hinweis: Dieses Produkt dient der Ernährung und berührt deshalb nicht das Heilmittelwerbegesetz (HWG). Ein guter Ernährungsstatus kann dem Organismus helfen Erkrankungen vorzubeugen oder diese zu überwinden. Alle Aussagen beschreiben Eigenschaften und physiologische Wirkungen, die bei Konsumenten natürlicherweise unterschiedlich ausfallen können, und stellen keine Heil- oder Gesundheitsversprechen dar.

»Made in Germany« für dr reinwald vital ltd
Lord Byron Str. 61 – 63, 5th Floor
CY-6023 Larnaka

Tel +49 (0)9187 808780
Mail shop@drreinwald.com
Web www.drreinwald.de



... für eine Gesundheit in Balance