

Regulat Pro BIO (350 ml) – Classique

Régulat Pro Bio® 350ml – le classique

Le Regulat est un véritable festin biologique pour le corps !
en usage interne et externe

Le REGULAT® est une préparation naturelle de phytonutriments et de substances prébiotiques. Il stimule les défenses immunitaires et le système digestif, contribue à maintenir une formule sanguine saine et neutralise les radicaux libres.

Résultat d'un procédé unique et breveté de fermentations en cascade, le REGULAT® vous apporte le bénéfice de la transformation micromoléculaire d'enzymes et de phytonutriments obtenus à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Votre corps est en mesure d'utiliser ces éléments constitutifs pour répondre à ses larges besoins enzymatiques.

Le REGULAT® est le complément idéal d'un régime alimentaire et d'un mode de vie sains. Il aide à préserver et à développer le potentiel santé de votre corps. Il ne contient aucun agent conservateur, aucun ingrédient chimique, ne comporte ni alcool, ni gluten ni produits laitiers et à ce titre convient également aux végétaliens.

Pour une utilisation régulière sur une période minimale de 2 à 3 semaines. Le nom « Regulat » tire son origine de son effet puissant de régulation qu'il induit sur les mécanismes du

métabolisme. Régulat est une boisson fermentée composée de fruits, de noix et de légumes du terroir issus de l'agriculture biologique. Grâce à une formule de fermentation très précise, qui doit être scrupuleusement respectée, il est possible de concentrer les enzymes vitales que l'on retrouve dans la nourriture, de les libérer et de les alimenter en énergie vibratoire.

A QUOI SERVENT LES ENZYMES ?

Les enzymes sont des protéines présentes dans les cellules de tous les êtres vivants. Elles ont pour fonction de faciliter les réactions chimiques qui s'y produisent naturellement. Par exemple, l'amylase, une enzyme contenue dans la salive, découpe l'amidon (un sucre présent dans les céréales), en sucres plus simples. Après d'autres étapes de digestion dans l'intestin, on obtient du glucose qui fournit de l'énergie à l'organisme. Sans l'aide des enzymes, les réactions chimiques n'auraient pas lieu chez les êtres vivants (ou très peu) et la vie ne pourrait pas exister. On dit que les enzymes jouent un rôle de catalyseur. Il existe un très grand nombre d'enzymes différentes, mais chacune ne correspond qu'à une seule molécule (comme une serrure correspond à une seule clé) et à une seule sorte de réaction.

Une équipe de médecins, scientifiques, naturopathes, homéopathes et vétérinaires ont fait un constat très positif de leurs soins réussis avec des enzymes libérées sous forme de solution buvable, appelées régulateurs, ayant été acquise au moyen d'un procédé de fermentation en cascade.

QU'EST-CE QUE LA FERMENTATION EN CASCADE ?

Le procédé de fermentation en cascade – dont le brevet est déposé – a été élaborée sur de longues années par le fondateur

de la société Dr. Niedermaier Pharma GmbH. Cette équipe de chercheurs s'est inspirée de la manière dont les aliments se décomposent naturellement dans le corps humain, en différentes étapes : en cascade. Ils ont observé que les aliments passaient par des fermentations successives en milieu d'acide lactique, un élément organique important du plasma sanguin. Mais on distingue l'acide lactique sain (+) (dextrogyre) de l'acide lactique produit en cas de maladie (-) (lévogyre). Un tissu sous-alimenté, et en particulier les tumeurs, stimule l'acide lactique (-) qui entraîne alors une hyperacidité (facteur déclenchant de chaque processus infectueux). Il est donc nécessaire de contrer cette évolution en apportant de l'acide lactique (+) qui est un milieu idéal pour une activité optimale des enzymes et restituer l'équilibre acido-basique du sang. La fermentation des enzymes du Regulat se fait en milieu d'acide lactique (+)

POURQUOI FRAGMENTER LES ENZYMES ?

La fermentation du Regulat se fait en cascade, c'est à dire en plusieurs étapes pour fragmenter chaque fois un peu plus les longues chaînes de protéines initiales des enzymes. Le résultat de ce type de fermentation est l'obtention de ferments primaires sous forme liquide. Régulat contient, de façon unique, un spectre très large d'enzymes décomposées (ou libérées) pouvant facilement agir là où les cellules en ont besoin. La petite taille de ces molécules leur donne la capacité de passer dans le système sanguin via les parois intestinales. Toutefois, une grande partie de ces molécules est immédiatement absorbée par la muqueuse buccale, ce qui est très avantageux pour les personnes souffrant de problèmes gastriques ou intestinaux. Comme l'ensemble des processus du métabolisme du corps humain se fait à l'aide d'enzymes, Régulat va agir de façon ciblée, soutenant et palliant aux carences, là où les mécanismes du métabolisme sont en déséquilibre.

Régulat contient des enzymes fragmentées, le corps peut s'en servir directement, il ne doit pas faire le travail de décomposition, c'est pourquoi les résultats de la prise de Regulat sont souvent très rapides et spectaculaires !

Régulat s'utilise tout aussi efficacement en usage interne qu'en usage externe.

Usage interne :

- augmente la résistance de l'organisme
- maintient les articulations souples en préservant le cartilage
- renforce les défenses naturelles
- soutient le métabolisme
- favorise la circulation sanguine
- favorise le transit intestinal
- favorise la digestion
- à utiliser pour dégager le nez
- équilibre le taux de cholestérol
- aide très efficace pour amincir
- ralentit les effets du vieillissement
- favorise la faculté de concentration en donnant plus d'énergie mentale
- renforce la vitalité
- apporte plus d'énergie
- pour un bon développement du système osseux
- très utile en cas de fatigue passagère

– procure un repos nocturne bon et sain

Usage externe :

– excellent pour la peau sèche et sensible

– rend la peau lumineuse, douce et lisse

– régénérant de la peau et ralentit les effets de vieillissement

– purifie et éclaircit le teint

– en cas de boutons et de comédons

– combat la formation de radicaux libres

Régulat est un produit issu de la vie, pour la vie et le vivant.

Garanti sans conservateurs, sans alcool et sans sucre.