

Le “Régulat”

Le “Régulat”, obtenu par fermentation en cascade, déclenche l’émergence de multiples enzymes.

D’excellents résultats sont obtenus en BEV (Bioélectronique de L. Cl. Vincent).

Sous fermentation en cascade, on comprend la transformation biologique subi par des éléments mis en présence de micro-organismes. Ce procédé de transformation biotechnologique conserve la vitalité de nos aliments.

La fermentation lactique est le procédé biologique naturel le plus anciennement connu.

Il transforme l’aliment en un trésor de santé.

L’ouverture des cellules qui s’ensuit rend le Régulat biodisponible, il est ainsi facilement métabolisé et absorbé par les muqueuses de la bouche, de l’estomac, des intestins et par la peau.

Composition du Régulat

Le Régulat contient un grand nombre de produits naturels provenant de la culture biologique. On compte dans sa composition des légumes frais, des fruits frais et des céréales dans des proportions bien définies. Parmi les principaux aliments, on trouve : des dattes, des figues, des noix, de la noix de coco, du citron, des pousses germées, des graines de soja, des oignons, du céleri, des artichauts, des pois, du safran, du curcuma, des mélanges d’épices et du millet. De cette formule de la nature, on ne connaît pas les ingrédients ni leurs dosages précis, secret de fabrication oblige...

Mais encore...

Ce procédé de fermentation en cascade est unique. Il a obtenu un brevet européen (n° 1153549) qui a été déposé par le Dr Niedermaier, le 17 novembre 2004. Le processus de fermentation donne lieu à la formation de précieuses substances de phytonutriments et de substances végétales secondaires



- protectrices. Mieux encore, les enzymes et les ingrédients à structures albumineuses perdent leurs potentiels allergisants et sont décomposés en oligopeptides et en acides aminés. En présence de cultures bactériennes de lactobacilles naissent des composés probiotiques favorables au système immunitaire. L'acide lactique est considéré comme un antibiotique naturel. Les effets du Régulat ont été mis en évidence par des recherches fondamentales à l'université technique de Munich (Allemagne) et dans des études sur l'homme. Ces études sont confirmées par les résultats démontrés en microscopie en fond noir. Un second Régulat est depuis peu sur le marché français. Il s'agit du Régulat Pro Métabolic qui est complété en magnésium, en oligo-éléments et en vitamines B, C et D. Il favorise particulièrement la métabolisation des sucres, dans le cas du diabète par exemple. Il existe aussi des produits cosmétiques à base de Régulat. Ce procédé permet à l'organisme d'absorber et de métaboliser rapidement et facilement toutes les substances protectrices et vitales contenues dans le Régulat.

Le principe de la fermentation en cascade

C'est un procédé de fermentation très précieux qui reproduit fidèlement les processus de la nature, et évite l'adjonction de produits de conservation, d'alcool et de sucres. Les différents ingrédients sont réduits en petits morceaux dans un ordre bien précis et introduits dans un fermentateur. On additionne au mélange des micro-organismes qui produisent de l'acide lactique dextrogyre L (+) qui dévie le plan de rotation de la lumière polarisée vers la droite. Notons que dans le métabolisme humain l'acide lactique dextrogyre L (+) joue un rôle central. L'acide lactique est considéré comme un antibiotique naturel. Après deux jours, commence la fermentation proprement dite. Au bout des trois semaines suivantes, on procède à une filtration partielle. On rajoute alors d'autres bactéries lactiques toujours dextrogyres L (+). Ainsi on continue avec d'autres fermentations dont le nombre n'est pas précisé pour des raisons de confidentialité. A chaque nouvelle fermentation, se produisent d'autres réactions biochimiques qui génèrent, à chaque fois, des peptides et d'autres acides aminés que le corps humain, mais aussi animal, sait parfaitement métaboliser. Lors de ces fermentations successives, les cellules des ingrédients s'ouvrent de plus en plus pour laisser s'échapper leurs principes actifs. Chose intéressante : cette fermentation en cascade dynamise le produit et génère à chaque fois une information différente transmise de fermentation en fermentation au Régulat. C'est exactement le même procédé que l'homéopathie mais sans dilution.

Les résultats en BEV

Le Régulat classique

(mesures ABE Alain Voyer, 23-09-2011)

- pH : 3,38.
- Rédox : 152 mV.
- rH2 : 18,90.
- Résistivité : 158 ohms.
- Q de Vincent : 815 microwatts.
- Minéralisation : 4557 mg/l.

Le Régulat Pro Métabolic

(mesures ABE Dr Henri Weber, 13-12-2009)

- pH : 3,48.
- Rédox : 42 mV.
- rH2 : 15,20.
- Résistivité : 133 ohms.
- Q de Vincent : 459 microwatts.

Les deux Régulats, produits lacto-fermentés en cascade, sont de fabuleux aliments de nouvelle génération avec des propriétés fonctionnelles. Les résultats en BEV sont remarquables avec un pH acide, un rH2 ni trop haut ni trop bas, une quantification de Vincent notable et une résistivité montrant un contenu minéral intéressant combiné à d'autres éléments importants. Comme c'est un produit vivant, les résultats peuvent légèrement varier d'un lot à l'autre. Les Régulats sont des concentrés complets et équilibrés d'acides aminés (précurseurs de la production d'enzymes), de prébiotiques et de phyto-nutriments obtenus à partir d'un procédé de fermentation en cascade de substances naturelles fraîches, biologiques, exclusivement végétales sélectionnées pour leurs hautes vertus curatives. Les deux Régulats sont instantanément biodisponibles. Ce sont de véritables boîtes à outils de nutriments vitaux et vivants, dont la composition moléculaire simple permet à notre organisme de remettre en route l'ensemble de ses systèmes et de relancer la fabrication des enzymes dont il est carencé. Comme pour tous les compléments alimentaires, il est interdit de communiquer sur les effets du Régulat sur la santé de l'homme. Le produit est utilisable en usage interne et externe. Remarquons quand même que c'est un redresseur de terrain de premier choix. Je peux pourtant dire que j'ai constaté des résultats absolument inattendus de toutes sortes avec des effets bénéfiques remarquables obtenus sur des manifestations perturbatrices de tous ordres pour des personnes dont la santé laissait à désirer. (Voir aussi la bibliographie.) Ainsi dynamisées, nos défenses naturelles sont stimulées, notre métabolisme régulé et une pleine vitalité retrouvée. NB : Chaque produit lacto-fermenté contient de l'histamine. En cas de maladies inflammatoires, demandez conseil à votre médecin.

Richard HAAS

Le Régulat est disponible chez Nature à Cœur, 14, rue de la Batterie, 67118 Geispolsheim. Tél. : 03 88 39 86 20. (Bibliographie sur demande à la rédaction.)