



  
vitazyme<sup>®</sup>  
energy

next  
generation  
nutrition

Lo Ultimo  
en Nutricion Celular

The logo for vitazyme energy features a red gear icon above the word "vitazyme" in a brown, cursive font, followed by a registered trademark symbol (®). The word "energy" is written in a bold, red, sans-serif font below "vitazyme".

# vitazyme<sup>®</sup> energy

Ha llegado una nueva generación de Super Alimento.

- ⊗ Complemento líquido con alta biodisponibilidad
- ⊗ Efecto ANTIOXIDANTE - Mas de 500 U de actividad SOD (superóxido dismutasa)
- ⊗ 51 variedades de frutas y vegetales además de extracto de Cordyceps sinensis
- ⊗ Conocida desde hace 1.500 años en el Lejano Oriente
- ⊗ Para situaciones de actividad física y mental
- ⊗ Contiene sólo ingredientes naturales
- ⊗ Apto para vegetarianos y 100% libre de lactosa
- ⊗ Mecanismo de acción rápida a través de la absorción
- ⊗ Nutrición directa a las células (último en nutrición celular)

Distribuido en España por Acacia Soluciones Sl



C/ Villajoyosa 49  
La Nucia, Alicante 03530  
966897622

## Indice por secciones

1. ¿Que es Vitazyme Energy?
2. Nace Vitazyme Energy
3. 5 pasos de como se Procesa Vitazyme Energy
4. Como se produce Vitazyme Energy en 540 dias
5. Envasado y Calidad
6. Extra Vitazyme FAQ's
7. Vitazyme Energy Contenido por 2 sobres.
8. Lanzamientos próximos



# 1. ¿Que es Vitazyme Energy?

Vitazyme Energy es un complemento alimenticio líquido, que contiene recetas únicas de frutas y vegetales creadas a partir de un innovador proceso de extracción y fermentación de 540 días.

Este producto vegetariano y libre de gluten es nuevo en Europa. Debido a un proceso innovador y exclusivo de fermentación y extracción se logró obtener un complemento alimenticio con una disponibilidad biológica excelente.

El cuerpo absorbe Vitazyme Energy de manera rápida, fácil y efectiva. Vitazyme Energy representa la próxima generación en nutrición, conteniendo recetas únicas de frutas y vegetales desde un innovador proceso de extracción y fermentación de 540 días. En este proceso natural controlado, los microorganismos probióticos convierten la mezcla de frutas y vegetales en un líquido con mezcla de nutrientes con una alta biodisponibilidad, que pueden ser fácilmente absorbidos por el cuerpo. Absorción directa, por tanto efecto rápido

La fermentación se encarga de convertir el alimento en elementos mínimos a nivel molecular. De esta manera se liberan los elementos nutritivos naturales del alimento y el cuerpo los puede absorber de manera más fácil y rápida. La esencia de cada complemento Vitazyme Energy es que se van añadiendo los ingredientes activos durante este proceso de fermentación. Estos pasan a formar parte de esta mezcla de hortalizas y frutas. Absorción directa y por tanto efecto rápido, son el resultado.

## Dosificación según la necesidad

El punto de partida de los complementos Vitazyme Energy es que se ingiere cuando uno lo necesite y desee. Todo esto es posible gracias a la absorción directa, por tanto efecto rápido debido al proceso de fermentación exclusivo y el envase en sachets prácticos para llevar.

Durante el proceso de fermentación se crean muchas enzimas similares a la SOD (superóxido dismutasa) añadiendo una dimensión antioxidante a todos los productos Vitazyme.

Los antioxidantes neutralizan los radicales libres dañinos, los cuales en exceso pueden dañar las células y los tejidos. Por lo tanto cada producto Vitazyme proporciona al cuerpo nutrición y protección celular.

Vitazyme Energy contiene solamente ingredientes naturales y no contienen ningún ingrediente de origen animal. Los productos Vitazyme no contienen gluten.

- ☀ Alto Contenido en Antioxidantes
- ☀ Con mas 100mg de extracto de Cordyceps Sinensis por toma y
- ☀ 51 vegetales y frutas
- ☀ Fácil de usar en sobres
- ☀ Complemento líquido
- ☀ Apto para vegetarianos y 100% libre de lactosa
- ☀ Sin gluten



## 2. Nace Vitazyme Energy

### La historia de Po-Cheng Huang

#### Tecnología que mejora la salud de las personas

En 1981 el Profesor Po-Cheng Huang de Taipei en Taiwán se dio cuenta de que los tratamientos con productos químicos no podían curar completamente las enfermedades, sino solamente aliviar los síntomas. El Profesor Huang se dio cuenta de que lo más importante de la salud humana no radica en el tratamiento de los síntomas obvios o de los órganos, sino que se encuentra en cuidar de las células, que son los bloques constructivos de la vida. Su teoría básica es: "Las células necesitan estar provistas de una nutrición completa y solamente entonces pueden formar cuerpos humanos saludables."

Por esta razón el Profesor Huang combinó elementos esenciales de la botánica, nutrición, citología y microbiología para desarrollar su tecnología de la Fermentación por la Simbiosis de Microorganismos. Usando esta tecnología, los componentes son extraídos de varios tipos de plantas, vegetales y frutas para ofrecer a las células una nutrición óptima. Han transcurrido años de desarrollo e investigación y a través de los resultados en los consumidores el Profesor Huang ha demostrado que su teoría y su tecnología funcionan.

#### La tecnología de la FSM

Combinando ingredientes naturales y microorganismos probióticos activos en un largo proceso de fermentación, el Profesor Huang obtiene algunos de los elementos más saludables y de mayor ayuda para el cuerpo humano. A través del mecanismo de funcionamiento de los microorganismos los elementos nutrientes se descomponen en moléculas más pequeñas que son más fácilmente absorbibles por las células humanas. Se utiliza un proceso de fermentación estrictamente controlado de 540 días para la extracción de varios elementos.

#### I+D continuada

En el centro de Investigación y Desarrollo del Profesor Huang, construido con un coste superior a los 2,000,000 euros, el Profesor Mei-Yin Lin, de la Universidad Nacional Chung Sing, y sus expertos en nutrición y biotecnología trabajan de forma continuada para desarrollar productos exclusivos y funcionales basados en la tecnología de la Fermentación por Simbiosis de Microorganismos.

#### Vitazyme

Esta tecnología y los productos están ahora disponibles en Europa bajo la marca Vitazyme.

### 3. Como se Procesa Vitazyme Energy

#### Los beneficios saludables de la Fermentación con Probióticas y Levaduras.

20.000 Kg de frutas y verduras cada día a sobres de 10 ml en 540 días.

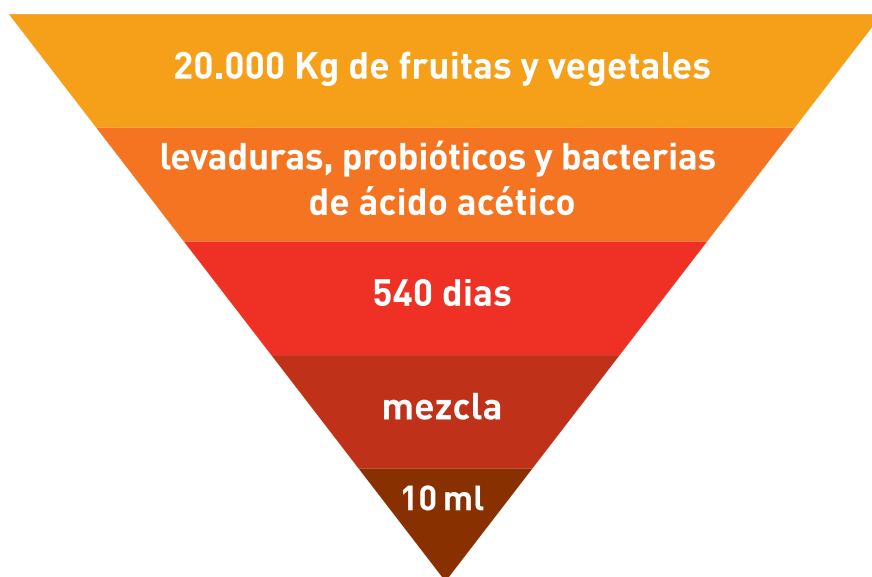
La producción de Vitazyme. Los beneficios saludables de la fermentación.

Todos los productos Vitazyme Energy se fabrican mediante la utilización del proceso de fermentación, que proviene del año 5.000AC. En la antigüedad la fermentación se utilizaba para la preparación y conservación. En la actualidad se ha entendido el valor nutricional del consumo de alimentos fermentados, y las personas van incluyendo alimentos y bebidas fermentadas en su dieta diaria. Los alimentos fermentados no son solamente una cuestión de salud sino que hoy se incluyen en gran cantidad de productos de gourmet como en vinos, quesos, aceitunas, miso, chucrut y encurtidos de verduras.

Una sencilla definición de fermentación puede ser “descomponer en componentes más simples”. Descomponiendo los alimentos en compuestos más simples los nutrientes naturales de los alimentos son liberados haciéndolos más fáciles de asimilar y de digerir. La fermentación libera los enlaces químicos que impiden a determinados nutrientes que sean asimilados por el cuerpo. Así, los alimentos fermentados tienen a menudo un mayor valor nutricional después de haber sido fermentados que si estuvieran en su estado natural!

Un beneficio adicional de la fermentación es que los alimentos fermentados no son cocinados sino que son procesados en un ambiente frío, mediante el uso de bacterias probióticas y levaduras.

Vea el proceso completo aquí...



Proceso de producción en el tiempo:



## 4. Como se produce en 5 pasos Vitazyme Energy en 540 días

### Los beneficios saludables de la fermentación

El arte del proceso de fermentación de Vitazyme Energy (o de 20.000 Kg de frutas & vegetales al día a sobres de 10 ml)

El proceso de fermentación de los productos Vitazyme es tanto un arte como una ciencia. Durante un periodo de 540 días, los ingredientes son cuidadosamente escogidos y mezclados en un proceso de 5 pasos, cada uno de ellos con un periodo de tiempo preciso.

#### ☀ Paso 1 - Presion Osótica

Empezamos con una amplia selección de frutas frescas, vegetales, plantas alpinas, vegetales marinos, judías, hierbas y especias.



Los ingredientes específicos para cada producto son escogidos sobre la base de la actividad enzimática, contenido nutricional y otros beneficios para la salud. Todos los ingredientes son lavados concienzudamente y testados para detectar actividad microbial, pesticidas y metales pesados y preparados para la fase de extracción y fermentación.

Añadiendo azúcares naturales (creando presión osmótica) todo el líquido se extrae de la fruta y vegetales. Este proceso dura, aproximadamente, 7 días. Durante este proceso se tratan, cada día, 20.000 Kg de frutas y vegetales quedando, después de 7 días, un 10% de líquido puro para empezar la fase 2. El restante 90% no se usa en la fabricación, sino que se utiliza como abono orgánico y alimentación animal. Nada de lo que nos proporciona la naturaleza queda sin ser empleado.

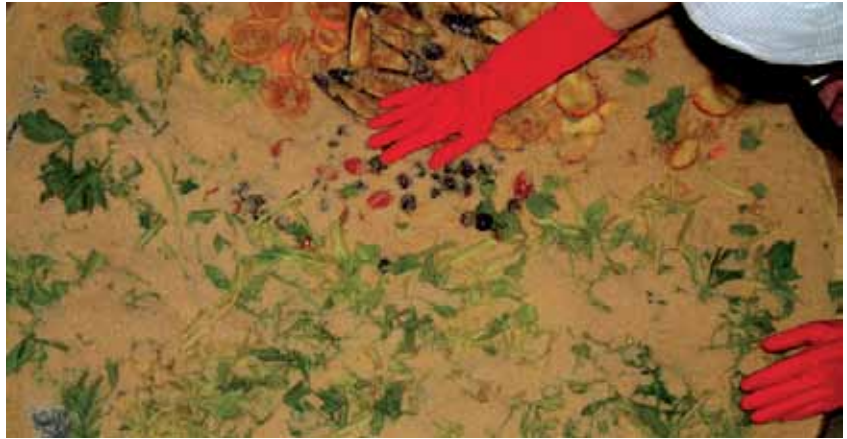
#### ☀ Paso 2 - 180 días de Fermentacion

Es el paso de la extracción y fermentación, el comienzo de la fase de fermentación. La extracción y la fermentación duran, aproximadamente, 180 días. Se añaden las bacterias amigables (levaduras) *Saccharomyces fibuliger*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Pichia membranaefaciens* y se mantiene el pH a 6.8 ~ 6.0. Las levaduras crean más oxígeno y crean una sopa nutricional a la que se añadirán los probióticos en la fase siguiente. Al final del proceso el líquido es filtrado y cualquier residuo es eliminado.



### ☀ Paso 3 - 120 días de Fermentación Profunda

Este es el paso de la fermentación profunda, es el paso más largo del proceso y dura 210 días. Durante esta fase se añaden a la mezcla: *Sachizosaccharomyces pombe*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus delbrueckii*, *Lactococcus lactis*, *Lactobacillus acidophilus* y *Bifidobacterium bifidum*. Se reduce el pH del producto de 6.0 ~ 4.5.



Este paso se llama profundo porque los microorganismos que han sido añadidos crecen bajo la superficie. Los ingredientes se descomponen más liberando nutrientes adicionales en el líquido.

### ☀ Paso 4 - PH Optimo

Los siguientes 90 días son los del almacenamiento de la fermentación, durante el cual el líquido fermentado madura y empieza a desarrollar un aroma único. Se añaden las tres últimas bacterias en esta fase: *Acetobacter hansenii*, *Acetobacter xylinum* y *Acetobacter suboxydans*. Al contrario del paso anterior, estas bacterias consumen oxígeno y forman una membrana delgada en la parte superior del barril.

El pH de este líquido se reduce todavía más de 4.5 ~ 3.5.

### ☀ Paso 5 - Maduración Final

La última fase es la de concentrado preparado en la que el líquido continúa madurando. El aroma y la composición son controlados muy de cerca en esta fase para asegurar el máximo resultado del producto terminado. En esta última fase es en la que se empieza a mezclar el producto terminado.

Así, muy parecido al proceso de hacer vino, se toma un gran cuidado en el proceso de fermentación de Vitazyme para asegurar el correcto pH, la extracción del nutriente y el aroma del producto final creando así un producto natural único.

## 5. Envasado y Calidad

Después del proceso de fermentación y mezcla durante 540 días los productos terminados son envasados en sobres para una protección óptima y un fácil consumo. Todo el proceso de producción se lleva a cabo según las normas de:

- ☀ HACCP (controles industria agroalimentaria)
- ☀ GMP (normas de correcta fabricación) y se controla muy minuciosamente con un SOP (procedimiento operativo standard) de no menos de 27 pasos.

## 6. Extra Vitazyme FAQ's:

**Tomo menos Vitazyme del recomendado y aún así noto sus efectos. ¿Es ello posible?**

Si, es posible notar los efectos con solo tomar un sobre de Vitazyme Energy al día o de Vitazyme Relax cada 3 ó 4 días. En cada caso se puede notar los efectos al sentirse con más energía o relajado.

Es importante ver la reacción cuando toman los productos. Primero intente tomar los productos Vitazyme según la recomendación del envase y después cambiar a su dosis preferida de mantenimiento.

**Encuentro un poco peculiar el gusto de los productos Vitazyme. No es malo, pero tampoco es bueno. ¿Alguna otra persona también lo ha notado?**

Las reacciones de los consumidores nos han enseñado que esto es una cuestión de gusto. Algunas personas encuentran que los productos Vitazyme son muy dulces y otras que pueden ser picantes. Los productos pueden tomarse diluidos en agua o también con yogur.

## 7. Vitazyme Energy Contenido por 2 sobres

**Vitalidad para un cuerpo y una mente activas**

Contiene un fito-nutriente líquido único a base de una mezcla de 51 de diferentes frutas y vegetales.

Vitazyme Energy contiene 51 tipos de frutas y vegetales cuidadosamente seleccionados y mezclados de forma única en un suplemento de energía con un ingrediente adicional que es el Cordyceps Sinensis. Este hongo raro ha sido utilizado desde hace más de 1. 500 años en el Lejano Oriente para ayudar a mantener sensaciones de energía y resistencia. El Cordyceps sinensis puede ayudar a proporcionar un suplemento nutricional después de una actividad mental, ejercicio extenuante y durante la convalecencia.

## Ingredientes por 2 sobres:

23,9 gramos de fruta y vegetales (Vitazyme) mezcla de manzana, espárrago, aguacate, plátano, pimienta dulce, mora azul, col blanca, zanahoria, coliflor, pimienta de cayena, cereza, col china, maíz, arándano, berenjena, jengibre, uva, bardana, te verde, guayaba, kiwi, limón, mango, melón, fríjol chino, mora, naranja, papaya, perejil, melocotón, pera, piña, ciruela japonesa, calabaza, rábano, semilla de colza, frambuesa, sésamo, judía azuki, judía verde, soja, espinaca, brócoli, fresa, tomate, cúrcuma, nabo, abrojo de agua, berro, sandía y hongo Reishi; Cordyceps Sinensis en extracto 100 mg.

## Información sobre alergias:

Contiene soja y sésamo. 100% libre de gluten y lactosa.

## Valor Nutricional por 2 sobres = 20ml:

Vitamina C 60 mg (75% CDR), tiamina (vitamina B1) 2,1 mg (91% CDR), riboflavina (vitamina B2) 0,7 mg (50% CDR), niacina 5,3 mg (33% CDR), vitamina B6 3,6 mg (257% CDR), ácido fólico 41 mcg. (20% CDR), vitamina B12 3,8 mcg. (152% CDR), ácido pantoténico 4 mg (67% CDR).

⚙️ SOD (superóxido dismutasa) - actividad como 1.000 unidades enzimáticas

⚙️ CDR = Cantidad Diaria Recomendada

## Uso recomendado:

Adultos y niños mayores de 12 años: tomar 2 sobres (20 ml) al día ó 1 sobre (10 ml) 2 veces al día entre 15 y 30 minutos antes de las comidas. La toma puede aumentarse a 2 sobres (20 ml), de tres a cuatro veces al día durante periodos de actividad extenuante. Niños de entre 4 y 12 años pueden tomar la mitad de la dosis de los adultos. 1 sobre (10 ml) diario, entre 15 y 30 minutos antes de las comidas. Puede ser diluido en un vaso de agua o cualquier otro líquido a su elección. Diluir en un líquido que esté frío o a temperatura ambiente.

## Precauciones:

Mantener fuera del alcance de los niños. No usar cuando el envase haya sido previamente manipulado y/o roto. Un complemento alimenticio no es un sustitutivo de una dieta variada y equilibrada y de un estilo de vida saludable.

No exceder la dosis recomendada.

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar seco y oscuro.

⚙️ Disponible en: 280 ml en forma de 28 sobres de 10 ml cada uno



## 8. Lanzamientos próximos

### Vitazyme Flex

Formula con Glucosamina (Vegetariana)



#### Ingredientes por 1 sobre:

10,2 gramos de mezcla de frutas y vegetales (Vitazyme) de: piña, aloe vera, manzana, espárrago, col blanca, cereza, mandarina, kumquat, uva, pomelo, espino, limón, lechuga, mango, mostaza china, patata, soja, espinaca y fresa; Glucosamina HCl 1.800 mg (equivalente a 1.500 mg glucosamina), MSM (Metil Sulfonil Metano) 250 mg.

#### Información sobre alergias:

Contiene mostaza y soja.

#### Valor Nutricional por 1 sobres = 10ml:

Glucosamina 1.500 mg (de 1.800 mg glucosamina HCl), MSM 250 mg.

⚙ SOD (superóxido dismutasa) - actividad como 36 unidades

⚙ Disponible en: 140 ml en forma de 14 sobres x 10 ml cada uno

## Vitazyme Relax

Formula Sueño Profundo

### Ingredientes por 1 sobre:

11,7 gramos de mezcla de fruta y vegetales (Vitazyme) de: manzana, espárrago, plátano, arroz, coliflor, apio, setas, lechuga, mango, hongo Shiitake, naranja, piña, alga marina, soja, espinaca, mandarina y tomate; extracto de camomila (Matricaria recutita L.) 100 mg; extracto de lúpulo (Humulus lupulus L.) 90 mg; extracto de ginseng siberiano (Eleutherococcus senticosus) 90 mg.

### Información sobre alergias:

Contiene soja.

### Valor Nutricional por 1 sobres = 10ml:

Tiamina (vitamina B1) 1,5 mg (136 % CDR), riboflavina (vitamina B2) 1 mg (71 % CDR), vitamina B6 1,5 mg (107 % CDR).

☀ CDR = Cantidad Diaria Recomendada

☀ Disponible en: 140 ml en forma de 14 sobres x 10 ml cada uno y 1 x 10 ml de muestra










# vitazyme<sup>®</sup>



-  Complemento líquido con alta biodisponibilidad
-  Efecto ANTIOXIDANTE - Mas de 500 U de actividad SOD (superóxido dismutasa)
-  51 variedades de frutas y vegetales además de extracto de Cordyceps sinensis



Distribuido en España por Acacia Soluciones SL

C/ Villajoyosa 49  
La Nucia, Alicante 03530  
966897622

