

Cultavit® – Natur in Kapseln





Das Cultavit[®]-Verfahren ist untrennbar mit der Region verbunden, in der es entwickelt wurde: Dem österreichischen **Burgenland**.

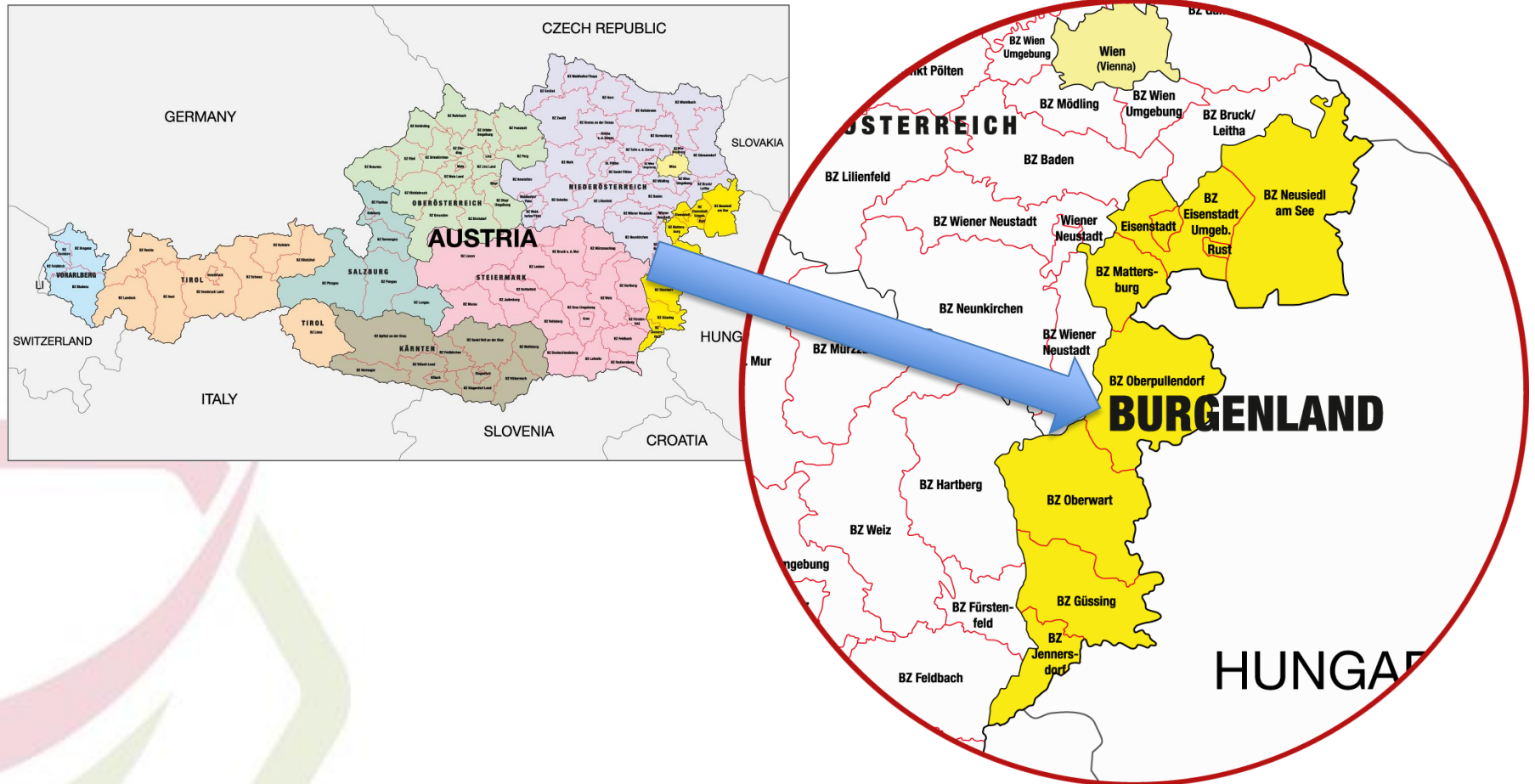
Der Erfinder, Ing. Ulrich Hirschhofer, hatte sich jahrzehntelang mit Saatgut aller Art, altbewährtem und neuem, beschäftigt, um die Bedingungen für den Anbau und die Ernte von Pflanzen ohne Einsatz von Chemikalien zu verstehen und zu optimieren.



cultavit[®]
trace elements

cultavit[®]
vitamins

Burgenland – der grüne Teil Österreichs



Burgenland – der grüne Teil Österreichs



Das **Burgenland** ist das östlichste und am dünnsten besiedelte Bundesland Österreichs. Es ist vergleichsweise wenig industriell geprägt und konzentriert sich auf Weinbau, landwirtschaftliche Produkte und Tourismus.

Das Burgenland ist die Region Europas mit dem größten Anteil ökologisch zertifizierter landwirtschaftlicher Flächen - mehr als 25% aller landwirtschaftlichen Flächen produzieren "BIO". Tendenz steigend...



Cultavit® – ein Buchweizenkomplex



Im Zentrum des Cultavit®-Verfahrens stehen die Samen des Buchweizens - *Fagopyrum esculentum*.

Trotz ihres Namens "Buchweizen" wird die Pflanze als Pseudogetreide eingestuft und gehört nicht zur Gräserfamilie der Poaceae.

Buchweizen wird seit vielen Jahrhunderten - sowohl in Europa als auch in China - als Nutzpflanze verwendet und hat massiv an Interesse gewonnen. Buchweizenmehl ist glutenfrei und das Protein von hoher biologischer Wertigkeit (> 90%), da es alle essentiellen Aminosäuren enthält.



Blüte der *Fagopyrum esculentum*.



Cultavit® – warum eine natürlich Umgebung vorziehen?

Warum sind Vitamine in einer natürlichen Umgebung "besser" als ihre isolierten Pendants?

Chemisch gesehen sind sie identisch. Während jedoch im Labor z.B. Vitamin E D-alpha-Tocopherol ist, findet man in einer Pflanze wie Reis oder in der Palmfrucht 8 Isomere, 4 Tocopherole und 4 Tocotrienole - alles "Vitamin E".

In einer Multivitamin-Rezeptur wird L(+)-Ascorbinsäure verwendet; in einer Pflanze werden Sie bestimmte Bioflavonoide "um" das Molekül herum vorfinden, um dessen Wirksamkeit und Wirkungsweise zu unterstützen.

Vergleichbar mit der unterschiedlichen Wirkung, die wir empfinden, wenn wir einem Solisten - oder einem ganzen Orchester - zuhören!





Cultavit® – der Prozess

Das Cultavit®-Verfahren ist, einfach ausgedrückt, eine Kopie dessen, was die Natur tut - in einer kontrollierten und optimierten Version.

Nach dem Waschen und einem Schälvorgang, bei dem die Haut der Samen schonend entfernt wird, werden die Samen in einem wässrigen Medium eingeweicht.

Dieses Medium enthält Nährstoffe in einer Konzentration, die für die Nährstoffaufnahme am effizientesten ist.

Äußere Bedingungen, hauptsächlich die Temperatur, werden kontrolliert. Die Samen werden kontinuierlich bewegt.

Die Samen beginnen ihren Keimprozess, der überwacht und zum richtigen Zeitpunkt beendet wird.



Cultavit® – die „Brühe“



Das wässrige Medium, in dem die Buchweizensamen die Nährstoffe aufnehmen - die "Brühe" - besteht aus sorgfältig ausgewählten Nährstoffen, die für den Prozess perfekt geeignet sind.

Eine wichtige Voraussetzung ist die Löslichkeit in Wasser.

Alle Nährstoffe sind für Vegetarier und Veganer geeignet.

Die Samen beginnen ihren Keimprozess, der überwacht und zum richtigen Zeitpunkt beendet wird.



Cultavit® – die Nährstoffe



Die Konzentration, die genaue Art und Zusammensetzung der Nährstoffe im Cultavit® sind Teil des geschützten Verfahrens und werden erst nach Unterzeichnung einer Geheimhaltungsvereinbarung mit dem Kunden offengelegt.

Die Nährstoffe wurden sorgfältig nach ihrer Bioverfügbarkeit während des Keimprozesses ausgewählt.

Die Quelle von z.B. Selen in Cultavit® ist Selenomethionin.

Die Quelle von Vitamin B12 ist Methylcobalamin.
Vitamin B6 ist Pyridoxinhydrochlorid...





Cultavit® – die Konzentrationen

Für die Konzentration jedes Nährstoffs im gekeimten Saatgut gibt es einen natürlichen Höchstwert.

Der Samen ist ein lebender Organismus und der Keimvorgang ist ein Lebensprozess. Daher hat der Samen ein natürliches Maximum an Nährstoffkonzentration, welches er in seine Strukturen aufnehmen kann.

Im Falle von Cultavit® D3 liegt das Maximum an Cholecalciferol, welches der keimende Samen aufnehmen kann, im Bereich von 14.000 bis 18.000 i.E./g.

Wir geben ein Minimum von 10.000 i.E./g an.





Produkte der Cultavit®-Serie bieten einzigartige Vorteile für funktionelle Lebensmittel, Getränke und Nahrungsergänzungsmittel:

- Eine natürliche Umgebung
- Stabilität
- Geschmack und Geruch
- Ausgezeichnete Verträglichkeit
- Ausgezeichnetes Image, geeignet für Vegetarier und Veganer
- Keine Wechselwirkungen mit anderen Nährstoffen / Lebensmittelkomponenten
- CLEAN Kennzeichnung (EU)





Buchweizen vermittelt ein positives Bild von "einem uralten Korn", welches wiederentdeckt worden ist.

Während unbehandelte Buchweizenblüten und ungeschälte Samen Fagopyrin enthalten, ist Cultavit® frei von diesem Allergen.

Buchweizen enthält kein Gluten und ist GVO-frei. In der EU gilt er nicht als Novel Food - offizielle Erklärung liegt vor.





Während synthetische Vitamine einem Abbauprozess unterliegen, der eine Überdosierung erfordert, ist Cultavit sehr stabil.

Stabilitätsprüfungen, die 2011 durchgeführt wurden, zeigten, dass alle Vitamine ihre Werte über einen Zeitraum von 14 Monaten beibehalten haben.

Cultavit® ist hitzestabil: Für die Anreicherung von Brot verwendet, behält Cultavit® V nach dem Backprozess ca. 90% der Vitamine und 100% der Mineralstoffe und Spurenelemente.

After baking process:

| | |
|----------------|------|
| Vitamins | 90% |
| Minerals | 100% |
| Trace elements | 100% |

Cultavit® – Geschmack und Geruch



Cultavit® Vitamine und Mineralstoffe sind hauptsächlich gemahlene Buchweizenkörner - mit einem angenehmen Geschmack und Geruch.

Cultavit® ist wasserdispergierbar und eignet sich sowohl für funktionelle Getränke als auch für Riegel, Kapseln, Tabletten oder traditionellere Lebensmittel, wie z.B. Pasta.





Cultavit® – Verträglichkeit

Eisenprodukte haben im Allgemeinen eine niedrige Einnahmefähigkeit, da etwa 40 % der Verbraucher mit Magenproblemen reagieren. Etwa 20 % der Anwender von Zinkprodukten haben Magen-Darm-Beschwerden, die häufig zu einem Produktwechsel oder zum Absetzen der Supplementation führen.

Die in Cultavit® eingebetteten Vitamine und Mineralien rufen solche Reaktionen nicht hervor. Sie sind schonend für das GI-System und gelangen schrittweise in den Körper, wodurch die bekannten Komplikationen vermieden werden.

Die natürliche Umgebung verhindert auch Nährstoff-Mineralstoff-Wechselwirkungen.



Cultavit® – geeignet für Vegetarier und Veganer



Etwa 10% der Deutschen bezeichnen sich selbst als Vegetarier oder Veganer (Januar 2019, ProVeg) - ein starker Anstieg seit den letzten "offiziellen" Daten von 2007, in denen 1,6% der erwachsenen Bevölkerung als Vegetarier aufgeführt waren (Quelle: Nationale Studie zum Lebensmittelkonsum, 2008).

Im Allgemeinen gibt es in den meisten europäischen Ländern eine wachsende Tendenz, weniger Fleischprodukte zu konsumieren und einen vegetarischeren Lebensstil zu führen.

Alle Rohstoffe, die bei der Herstellung der Cultavit®-Serie verwendet werden, sind strikt für Veganerinnen und Veganer geeignet.





Cultavit® – die „clean label“ Zutat

Gemäss EU-Richtlinien sind Produkte, die Cultavit® enthalten, gesetzlich als "Buchweizenkomplex" oder "vitaminreicher Buchweizenkomplex" gekennzeichnet.

Es besteht keine Notwendigkeit, die ursprünglichen Vitamine oder Mineralstoffe, z.B. "Pyridoxin HCl", anzugeben.

Das Verfahren wird weder als Düngung noch als Anreicherung definiert. Bei den Buchweizensamen handelt es sich um natürliche Lebensmittel, die während eines natürlichen Keimungsprozesses Nährstoffe aufgenommen und eingebaut haben. Als solche müssen die Nährstoffe nicht einzeln deklariert werden.

Im Inhaltsverzeichnis können jedoch die Vitamine und Mineralstoffe mit ihrer RDA aufgeführt werden.

SUGGESTED USE: One tablet to be taken three times daily with meals.

Supplement Facts

Serving Size 1 Tablet

| | Amount Per 1 Tablet | % Daily Value | Amount Per 3 Tablets | % Daily Value |
|------------------------|------------------------|------------------|-------------------------|------------------|
| Thiamin | 1.2 mg | 80% | 3.6 mg | 240% |
| Riboflavin | 1.2 mg | 70% | 3.6 mg | 210% |
| Niacin | 6.67 mg | 33% | 20 mg | 100% |
| Vitamin B6 | 1.2 mg | 60% | 3.6 mg | 180% |
| Folic Acid | 133.33 mcg | 33% | 400 mcg | 100% |
| Vitamin B12 | 2 mcg | 33% | 6 mcg | 100% |
| Pantothenic Acid | 5 mg | 50% | 15 mg | 150% |
| Inositol | 3.6 mg | * | 10.8 mg | * |
| Para-aminobenzoic Acid | 3 mg | * | 9 mg | * |

*Daily Value not established

INGREDIENTS: LACTOSE (MILK), YEAST, MICROCRYSTALLINE CELLULOSE, HYDROXYPROPYL METHYLCELLULOSE, INOSITOL, PARA-AMINOBENZOIC ACID, MAGNESIUM STEARATE, SODIUM CARBOXYMETHYLCELLULOSE, SILICON DIOXIDE, GLYCERIN, THIAMINE MONONITRATE, PYRIDOXINE HYDROCHLORIDE, FOLIC ACID, CARNAUBA WAX, VITAMIN B-12.

Beispiel einer typischen Vitaminetikettierung, formuliert mit synthetischen Vitaminen. Im Falle von Buchweizenvitaminen genügt die Angabe "Buchweizenkomplex".

Cultavit® – Ihre Wahl!



Und nun...

...vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit...

... bitte zögern Sie nicht, alle Fragen zu stellen, die während der Präsentation aufgetaucht sein könnten. 😊



eurochem GmbH
Active Nutrition & Science
Industriestraße 29
82194 Gröbenzell

fon +49 (0) 8142/650 53-0
fax +49 (0) 8142/650 53-29
info@eurochem.de
www.eurochem.de