



## Für Ihre Sicherheit

### C-14-geprüft

Wir möchten unseren Kunden ein Höchstmaß an Sicherheit garantieren. Um dies zu erreichen, lassen wir jede Charge auf Mikrobiologie, Schadstoffe und Schwermetalle analysieren, bevor diese in Verkehr gebracht werden. Darüber hinaus testen wir das Kurkuma mit der aufwändigen C-14-Methode, um Verunreinigungen, Streckung und den Einsatz von synthetischem Curcumin ausschließen zu können.

## 4 gute Gründe

### Fermentierte Kurkuma mit bioaktiven Kulturen

- ✓ Mit einem breiten Spektrum an Curcuminoiden; insb. Tetrahydrocurcumin & Demethoxycurcumin
- ✓ Fermentiert mit drei natürlicherweise im Darm vorkommenden, zertifizierten Lactobazillen
- ✓ Erhöhte Bioaktivität und Bioverfügbarkeit der wertgebenden Inhaltsstoffe durch fermentativen Zellaufschluss
- ✓ Kontrollierte Vollfermentation für höchste Produktqualität und Sicherheit

## Wenn Kurkuma, dann Acurmin®

Entdecken Sie weitere Kurkuma-Produkte von dem führenden Kurkuma-Experten im Shop unter [www.cellavent.de](http://www.cellavent.de)

**DEPOT:** Mit zeitversetzter Curcumin-Abgabe

**ferment:** Natürlich fermentiert & gut bekömmlich – als Pulver oder Kapsel



**PLUS:** Mizell-Kurkuma mit maximaler Bioverfügbarkeit

**PHYTHOLISTIC:** Ganzheitlich & natürlich bioverfügbar ohne Pfeffer

	Inhalt	PZN*
<b>Acurmin® ferment Pulver</b>	120 g	17616685
<b>Acurmin® ferment Kapsel</b>	60 Kapseln	18703274
<b>Acurmin® DEPOT</b>	60 Tabletten	17611038
<b>Acurmin® PHYTHOLISTIC</b>	60 Kapseln	14178687
<b>Acurmin® PLUS</b>	60 Kapseln	11875285

\* PZN = Pharmazentralnummer (Erkennungsnummer in Ihrer Apotheke)

### Cellavent Healthcare GmbH

Am Trippelsberg 43  
40589 Düsseldorf  
Telefon: +49 800 78176980  
E-Mail: [info@cellavent.de](mailto:info@cellavent.de)  
[www.cellavent.de](http://www.cellavent.de)



# ACURMIN® ferment

Fermentierte Kurkuma für noch mehr Bioaktivität

Tag für Tag  
ein gutes  
Bauchgefühl



DE-ÖKO-006  
Nicht-EU-Landwirtschaft



# Acurmin® ferment

fermentiert, bioverfügbar & bioaktiv

Der Cellavent Healthcare ist es gelungen die gesunde Kurkuma-Wurzel sehr gezielt und standardisiert zu fermentieren. Das Kurkuma-Pulver von Acurmin® ferment beinhaltet, durch die fermentativen Veränderungen, **das volle Spektrum gesundheitsrelevanter Substanzen der Kurkuma-Wurzel, darunter die Curcuminoide, aber auch zahlreiche wertvolle Fermentationsprodukte.** Diese Kombination macht das Produkt einzigartig und innovativ.



## Zurück in die Balance

mit fermentierter Kurkuma in Kapseln

Mit den Acurmin® ferment Kapseln wird es noch einfacher, auf täglicher Basis vom Nutzen der fermentierten Kurkuma zu profitieren. Während im Acurmin® ferment Pulver auf Pfeffer oder Piperin verzichtet wird, hat sich die Cellavent **bei den Kapseln bewusst für fermentierten, schwarzen Pfeffer entschieden.**

Im Gegensatz zu potentiell schädlichem, konzentriertem Piperin, handelt es sich bei Pfeffer um ein **naturlabes Lebensmittel ohne Nebenwirkungen.** Mit den Acurmin® ferment Kapseln wird daher die traditionelle Kombination aus Kurkuma und Pfeffer in einem Produkt vereint, welches dank der Fermentation **besser bekömmlich und synergistisch wirksam** ist.

# Fermentations-Vorteile

Einflüsse auf verschiedene Faktoren

### 1. Erhöhung der Bioverfügbarkeit

Während der Fermentation schließen die Bakterien die Zellwände der Kurkumawurzel mit ihren Enzymen auf. Die Fermentation dient als eine Art Vorverdauung, wodurch die **wichtigen sekundären Pflanzenstoffe für den Körper noch effizienter nutzbar** sind.

### 2. Erweiterung des Inhaltsstoffspektrums

Bakterien geben während der Fermentation eine Vielzahl von gesundheitsfördernden Stoffwechselprodukten ab. Dazu gehören zum Beispiel **organische Säuren, Vitamine, Enzyme sowie präbiotische Polysaccharide und regulatorisch beeinflussende kurzkettige Fettsäuren.** All diese wertvollen Substanzen sind auch im Acurmin® ferment enthalten.

### 3. Positive Beeinflussung der Bioaktivität

Die fermentativen Veränderungen beeinflussen auch die Bioaktivität von Acurmin® ferment äußerst positiv. **Die Bakterien bauen Substanzen strukturell um und erhöhen so deren Bioaktivität.** Zudem entstehen synergistische, also sich im Zusammenspiel verstärkende Effekte. Acurmin® ferment ist dadurch gegenüber der unfermentierten Variante deutlich bioaktiver.

### 4. Positive Beeinflussung des Geruchs und Geschmacks

Fermentation kann die Sensorik harmonisieren und einem Produkt einen neuen Charakter verleihen. Dies ist bei Acurmin® ferment überzeugend gelungen. Man bemerkt **eine leichte Süße und die angenehme Reduktion von Bitterkeit und Erdigkeit durch die positiven Fermentationssäuren.**

	Nicht fermentierte Kurkuma	Acurmin® ferment
<b>Bioaktivität</b>	▼	▲
<b>Bioverfügbarkeit</b>	▼	▲
<b>Breiteres Spektrum gesundheitsfördernder Substanzen</b>	▼	▲
<b>Curcuminoid-Anteil</b>	▼	▲
<b>Präbiotischer Effekt</b>	▼	▲

# Mehr Curcuminoide

durch gezielte Fermentation

Wir bei der Cellavent Healthcare entwickeln klar definierte und gesundheitsfördernde Produkte. Bei der Fermentation von Kurkuma verfolgen wir das Ziel die wertvollen und gesunden Curcuminoide und die ohnehin schon gesunde Wurzel durch Fermentation noch gesünder zu machen. Hierfür bedarf es einer **umfassenden Kontrolle des gesamten Fermentationsprozesses** und der dabei entstehenden Produkte. Dies ist eine unserer Kernkompetenzen. Aus diesem Grund verzichten wir auf eine Wildfermentation und setzen eine **gezielte Fermentation** ein. Dadurch garantieren wir höchste Reinheit, Produktsicherheit und eine gleichbleibend exzellente Qualität für unsere Produkte.



## Der Unterschied zwischen gezielter Fermentation vs. Wildfermentation

Der Unterschied ist, dass bei einer gezielter Fermentation **Bakterien oder Hefen genutzt werden, deren Funktion genau bekannt ist.** Bei der Wildfermentation hingegen wird die Mikroflora, welche bereits auf oder im Produkt vorhanden ist, fermentiert. Oftmals sind bei der Wildfermentation auch nicht alle an der Fermentation beteiligten Mikroorganismen bekannt. Hierbei geht es eher um eine generelle positive Beeinflussung eines Rohstoffes. Beispiele für Wildfermentationen sind sauer vergorene Gemüse; wie Sauerkraut oder Kimchi.