

VIBREXTRACT®

DRY | FLUID | POWDER | **PHYTOACTIFS**
vital ingredients



- ⊕ PHYTOEXTRACTION ET PRODUCTION D'INGRÉDIENTS NATURELS
- ⊕ EXTRAITS DE PLANTES NATURELS ET BIOLOGIQUES
- ⊕ ACTIFS DE LA RUCHE ET D'APITHÉRAPIE
- ⊕ DÉVELOPPEMENT A FAÇON ET BIO-DYNAMISATION

vibrextract.com

DÉFINITION DE LA BIOPHOTONIQUE

La biophotonique est une partie de la physique et de la biologie qui **analyse la lumière comme un flux électromagnétique** composé de **photons agissant sur la matière vivante et les structures biologiques** en observant, mesurant ou modifiant leur état énergétique.

Une des problématiques centrale de la biophotonique, nouvelle science qui couple les sciences de la vie et la photonique, est de **quantifier les effets bénéfiques des rayonnements**, du et sur, le vivant de l'échelle moléculaire.

La biophotonique étudie les **photons agissant sur le vivant** indifféremment comme onde ou comme particule, dans une approche classique ou quantique, on parle alors de **Dualité onde-particule**.



NOTRE LABORATOIRE VIBRAFORCE®

Le laboratoire Vibraforce® est le **résultat d'une expertise en naturopathie sur plusieurs générations combinée à celle d'ingénierie en biologie.**

Cette démarche nous a conduit à **breveter un procédé de fabrication appelé Vibraforce®** qui a pour but de **préserver et amplifier l'efficacité des principes actifs et des plantes.** Le résultat de ces travaux a été validé par un brevet, l'INPI n°3 022 141. Les consommateurs s'orientant de plus en plus vers des « produits santé » respectueux de l'environnement, les produits biologiques sont l'une des réponses à cette demande. Pour **optimiser la préservation du principe actif et donc son efficacité**, nous avons développé la technologie Vibraforce®.

Le **laboratoire Vibraforce® conçoit et produit** des ingrédients pour **l'industrie verte et des compléments alimentaires biodynamisés.**

La technologie brevetée Vibraforce® est **précurseur** quant aux dimensions **qualité et efficacité des productions.**

Le laboratoire Vibraforce® est en **quête d'un partenaire éco-responsable** dont la vision éthique accompagnera l'engagement financier.

Ce partenaire aura pour mission de permettre au laboratoires Vibraforce® de concrétiser un **projet d'envergure internationale** qui sera en phase avec le troisième millénaire.

Depuis 20 ans le laboratoire Vibraforce®, élabore, conçoit et innove dans le domaine des compléments alimentaires naturels et biologiques.

Depuis 2 ans, pour aller plus loin dans son développement, le laboratoire s'investit dans la conception et production d'ingrédients pour l'agroalimentaire, les laboratoires de nutrition, les industries cosmétiques et autres demandeurs d'extraits de très haute qualité (3 tonnes en 2018).

La spécificité de notre démarche est la technologie Vibraforce®, est basée sur les sciences vibratoires et les technologies d'éco-extraction.

La qualité qui en résulte fait des laboratoires Vibraforce® un **pionnier dans le domaine de la valorisation végétale**, intégrant à terme des modes d'agriculture innovants et respectueux de la nature.



TECHNOLOGIE VIBRAFORCE®

Le procédé Vibraforce® est basé sur un **effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit**. Son effet vibratoire permet une interaction dynamisante avec nos cellules lors de l'assimilation du produit.

Ce procédé de dynamisation est appliqué lors de la fabrication des produits dès l'incorporation de la matière première et ce, tout au long des différentes étapes de fabrication.

Tous les extraits de plantes ainsi que les compléments alimentaires fabriqués actuellement par le laboratoire Vibraforce® bénéficient de ce procédé dit de «Biodynamisation».

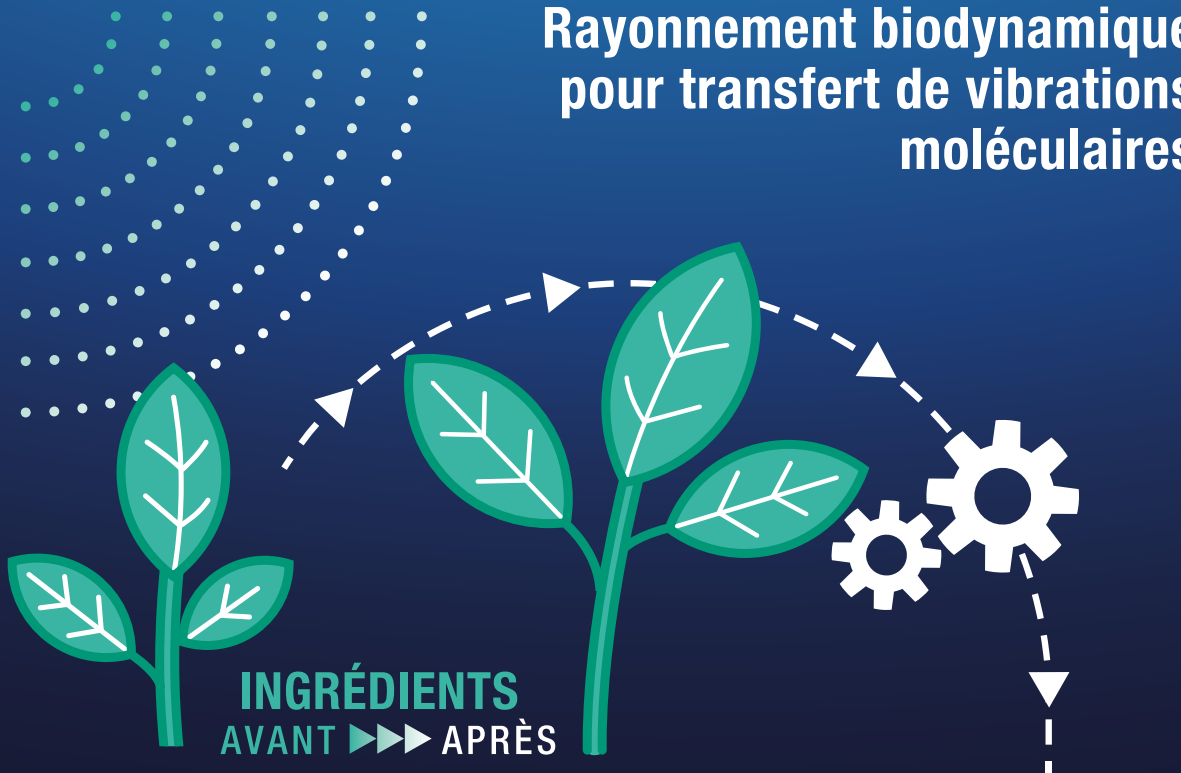
La note de l'expert :

LeVibraforce® agit par rayonnement d'ondes entrant en résonance avec les structures organiques et surtout les minéraux contenus dans le liquide intracellulaire présent dans chacune des cellules vivantes. Le Vibraforce® est un procédé informationnel ayant quelques similitudes avec les principes homéopathiques. La même molécule d'eau est soumise au champs Vibraforce® peut changer d'état énergétique et structurel par modification des charges électromagnétiques.



Technologie d'extraction Vibraforce®

Rayonnement biodynamique
pour transfert de vibrations
moléculaires



ONDES PHOTONIQUES
Informations par la lumière

ONDES MAGNÉTIQUES
Informations par les aimants

ONDES MÉCANIQUES
Informations par le mouvement

ONDES SONIQUES
Informations par le son

RÉSONANCE ÉLECTROPHOTOMAGNÉTIQUE

>>> **Principe de Biodynamisation**

FAÇONNAGE, CONCEPTION D'EXTRAITS ET COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES À FAÇON

Nous offrons à nos clients donneurs d'ordres de **larges possibilités** en matière de **fabrication** et de **conditionnement à façon de compléments alimentaires et extraits de plantes**.

• **Accompagnement personnalisé** de votre projet, étude de faisabilité jusqu'à sa mise en production et commercialisation :

- > **Formulation et conception marketing,**
- > **Sourcing et transformation de la matière,**
- > **Tests pilotes qualité et efficacité,**
- > **Fabrication** : flacons, ampoules, Capsules, gélules, poudre, propolis à mâcher, infusettes, cosmétiques
- > **Conditionnement** : Pilulier, ampoules, bouteilles, flacons verres et PET, flacons Miron, Blisters, bidons, futs, ...
- > **Suivi analytique et tests de Biovitalité Vibra-score**

- Sur la base d'un **cahier des charges à valider ensemble** et **proposition de solutions** techniques et technologiques visant à optimiser la qualité du produit.

Fort de notre **expérience interne de plus de 20 ans** avec de **nombreux partenaires**, nous veillons à toujours donner le meilleur en matière de procédés de fabrication, de qualité.

Pour nous l'**éthique et de relationnel est essentiel** pour **satisfaire au mieux la demande de nos clients** et en se tenant à jour de l'évolution du marché et des nouveautés qui leur permettent de se démarquer.

Nos **recherches sur les principes vibratoires**, concrétisés par les brevets que nous déposons apportent également des **atouts** comme l'**optimisation de l'efficacité**, le **prolongement de la DDM** et certification de **qualité supérieure** complémentaire aux labels existants (VIBRA certifié).



NOS POINTS + :

- Réalisation de petites séries
- Produits naturels et dynamisés
- Certification Bio et Vibra
- De la conception jusqu'à la réalisation
- Assistance marketing
- Formation nutritionnelle & Vibra

CONSERVATION PAR LE VERRE BIOPHOTONIQUE



La lumière du soleil est indispensable à la croissance des végétaux. Mais si ces derniers restent exposés au soleil après la fin de leur maturation, l'effet de la lumière s'inverse et accélère le processus de décomposition moléculaire.

Les verres violets de type biophotonique agissent comme des filtres naturels qui laissent passer les rayons de la lumière solaire qui protègent et améliorent la qualité des substances sensibles et de haute qualité.

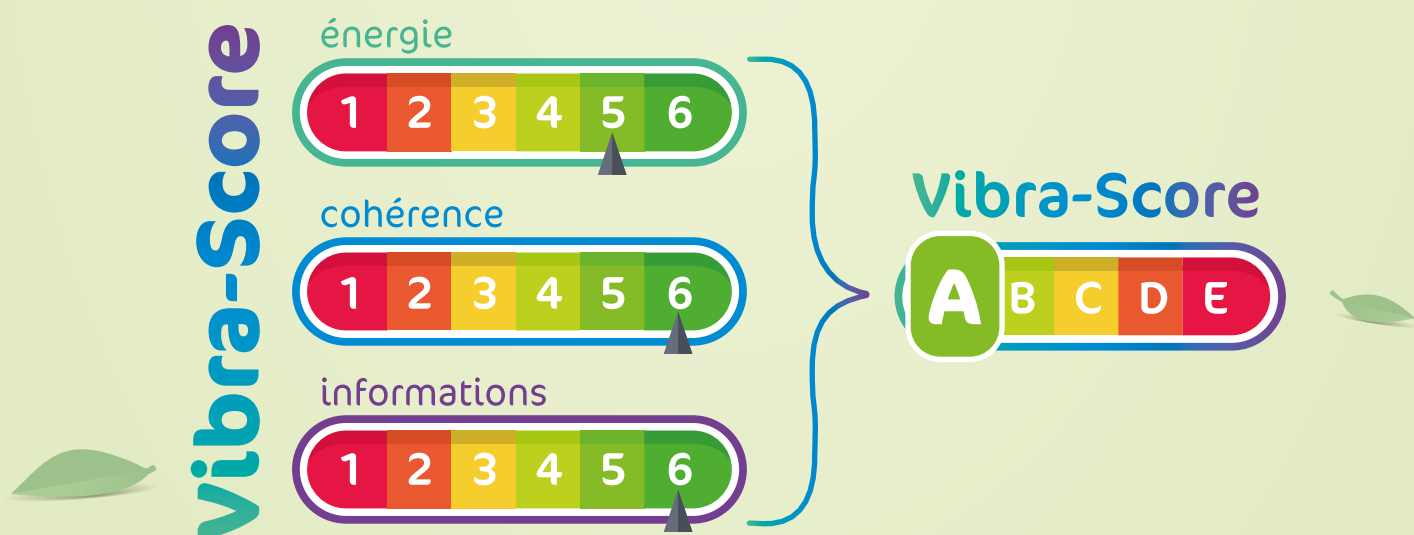
Il bloque l'ensemble du spectre de la lumière visible, à l'exception du violet. Par ailleurs, il laisse passer une certaine partie du domaine spectral des rayons UV-A et infrarouges. Cette combinaison unique offre une protection optimale contre le processus du vieillissement provoqué par la lumière visible, et permet par conséquent d'augmenter la durée de vie et l'efficacité des produits.

Nouveau logo pour une qualité **BIOVITALE**

ÉVALUATION AVEC LE VIBRA-SCORE :

Vibraforce Laboratoires est dans une démarche d'évolution et d'amélioration permanente.

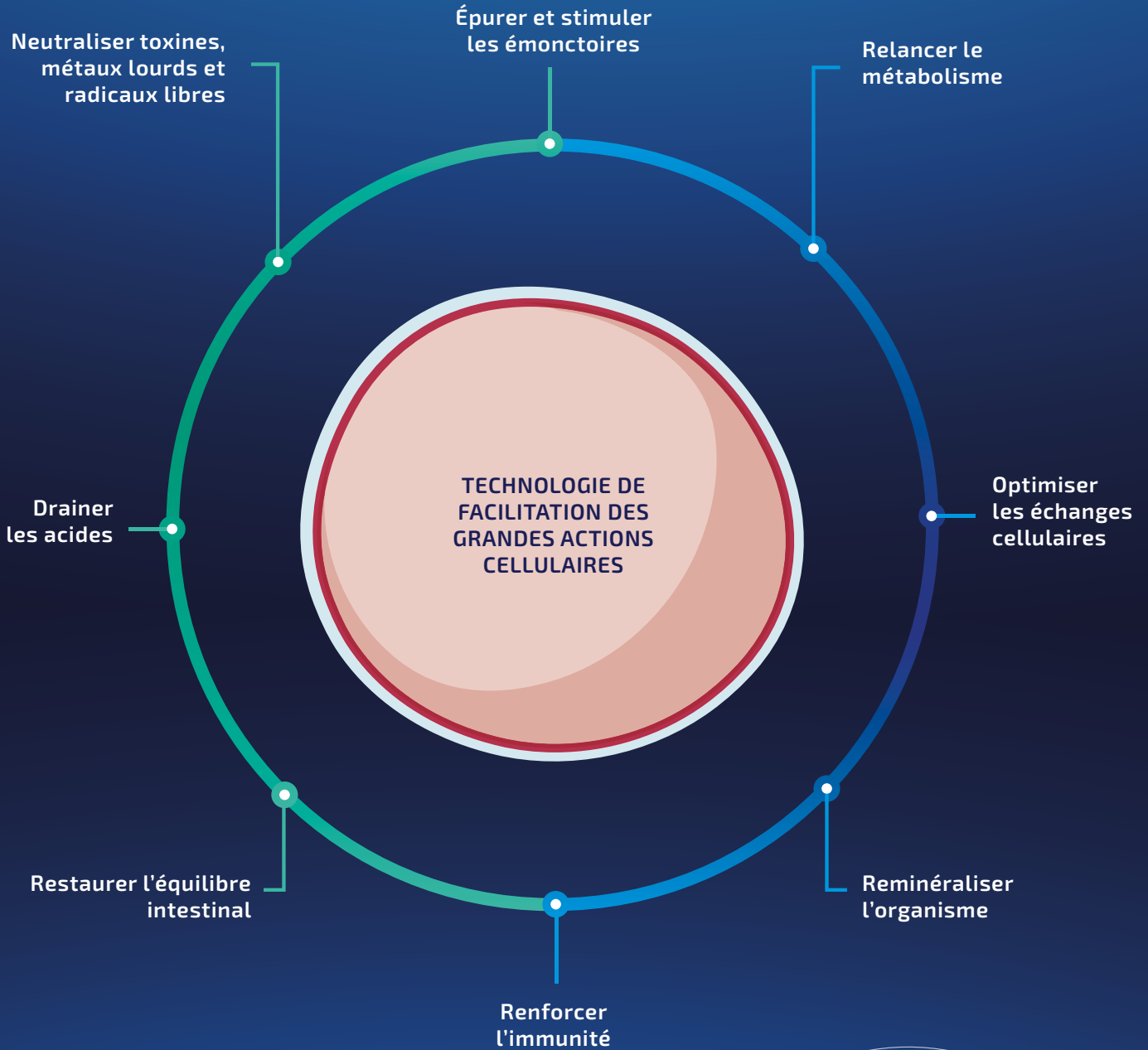
Afin de communiquer de façon claire avec nos clients sur la qualité de nos produits à travers notre technologie brevetée nous avons établi un **VIBRA-SCORE** qui permet d'évaluer très simplement et rapidement nos produits.



4 PRINCIPALES TECHNIQUES POUR ÉVALUER LA NOTATION DU VIBRA-SCORE :

- 1 | EPI :** Vidéo et images du champs électrophotonique diffusif de la matière de façon évolutive.
- 2 | CRISTALISATION :** Photographie du phénomène de cristallisation qui démontre la force de cohésion moléculaire de toutes cellules vivantes.
- 3 | KIRLIAN :** Photographie du rayonnement lumineux émanant de toutes cellules vivantes.
- 4 | MESURES DE VINCENT :** Mesures précise du pH (potentiel hydrogène), du rH2 (potentiel d'oxydoréduction), Rô (charge minéral du produit), E en mV (potentiel rédox sur la charge électrique émanant de toutes cellules vivantes).

ABSORPTION ET CHAMPS D'ACTIONS DES ACTIFS



CONCEPT DE COMPOSITION DES EXTRAITS LIQUIDES TITRÉS



FRACTION EXTRAIT N°1
Décoction

FRACTION EXTRAIT N°2
Expression à froid

FRACTION EXTRAIT N°3
Sonication

FRACTION EXTRAIT N°4
Réduction
basse température

BASE
80% glycérine bio
20% eau vibraforce®

La glycérine, en tant que molécule organique, va également permettre d'augmenter la biodisponibilité des molécules dans l'intestin, c'est à dire qu'il va faciliter leur assimilation par l'organisme. Le solvant alliant du glycérol et de l'eau est donc d'une très grande efficacité pour extraire les éléments d'intérêts présents dans les plantes et permettre leur absorption par l'organisme.



NOS EXTRAITS GLYCÉRINÉS & SECS BIO VIBRAFORCE®

Extraits glycéринés	Extraits secs bio
Acérola 40% (<i>malpighia emarginata</i>)	Acérola Bio (<i>malpighia emarginata</i>)
Curcuma pipérine (<i>curcuma longa</i>)	Aubier de tilleul (<i>tiliolus</i>)
Echinacéa (<i>echinacea purpurea</i>)	Cassis Bio (<i>ribes nigrum</i>)
Ginseng (<i>panax ginseng</i>)	Canneberge (<i>vaccinium macrocarpon</i>)
Ginkgo (<i>ginkgo biloba</i>)	Mélisse Bio (<i>melissa officinalis</i>)
Gingembre (<i>zingiber officinale</i>)	Myrtille Bio (<i>vaccinium myrtillus</i>)
Maca (<i>lepidium meyenii</i>)	Vigne rouge (<i>vitis vinifera</i>)
Propolis (<i>propolis</i>)	BIO : la plupart de ces extraits glycéринés peuvent être proposés en version BIO ; nous consulter pour un devis personnalisé. Nos extractions sont faites dans de l'huile ou de la glycérine bio.
Papaye (<i>caricapapaye L</i>)	
Sarriette (<i>satureja hortensis</i>)	

Vibraforce® représente notre qualité, notre technologie et peut-être apposée sur vos produits avec les logos ci-contre

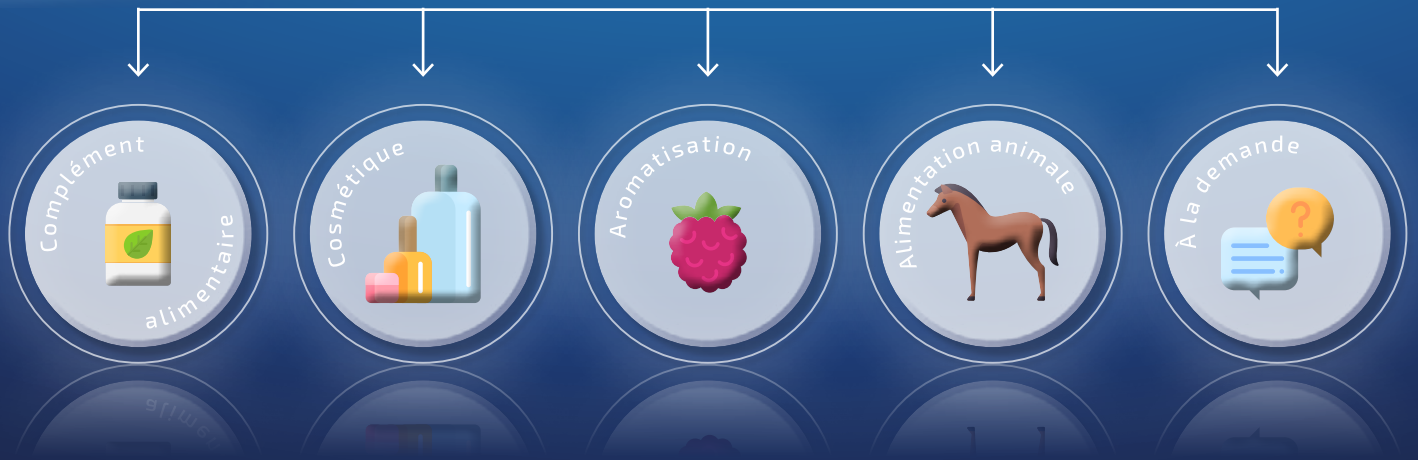


LISTE DES AUTRES PLANTES DISPONIBLES ET NON EXHAUSTIVES À EXTRAIRE

Santé		Arômes alimentaires		Cosmétique
Marc de raisin	Pollen	Piment	Shiitaké	Hélichryse
Ortie	Vigne rouge	Romarin	Truffe	Camomille
Pissenlit	Pépin de pamplemousse	Thym	Anis	Calendula
Chardon Marie		Menthe	Vanille	Sauge
Rhodiola	Guarana	Echinacea	Hibiscus	Lavande
Ail noir	Sauge	Thé vert	Passion fruit	Rose
Artichaut	Gelée royale			Propolis
Spiruline	Cassis feuille			



NOTRE EXPERTISE S'APPLIQUE À DIFFÉRENTS DOMAINES



Assemblage en cohérence

Biodynamisés

Biodisponibilité accrue

Biophotoniques

Haut niveau vibratoire

Biologiques

Forte concentration d'actifs

100% naturels

VIBRETRACT
Extraits secs,
liquides et oléiques

POINTS FORTS DES EXTRAITS VIBRETRACT®



Micronutrition au cœur des cellules

Optimisation de la biodisponibilité par une action sur le métabolisme.



L'énergie cellulaire renforcée

La technologie Vibraforce® permet de conférer aux molécules actives un supplément d'énergie biophysique aux actions biochimiques de la plante.



Des actifs idéalement concentrés

Méthodes d'extraction optimisées pour rendre pharmacodynamiques les substances actives et les concentrer.



PROVENANCE ET PRODUCTION :

Épice alimentaire produite à partir des stigmates de la fleur de *Crocus sativus L.*, plante de la famille des *Iridaceae*.

Une fois séchés, les stigmates peuvent être utilisés soit entiers (on parle couramment de safran en filaments), soit coupés ou encore sous forme de poudre.

Le safran est majoritairement produit en Iran : ce pays représente à lui seul 85 % de la production mondiale avec 350 tonnes/an, largement devant l'Inde (8 à 10 tonnes/an).

En Europe, les principaux pays producteurs de safran sont la Grèce (Macédoine occidentale), suivie de l'Espagne (Castille-La Manche), et l'Italie (Sardaigne). Bien qu'il existe quelques cultures de *Crocus sativus L.* en France, la production de safran y reste insuffisante et très chère.



COMPOSANTS :

Les principaux constituants d'intérêt du safran sont les **caroténoïdes** (zéaxanthine, crocine et crocétine), le **safranal** (aldéhyde terpénique, composé majoritaire de la fraction volatile du safran) et la **picrocrocine** (précurseur glycosylé du safranal).

Ce sont ces composants qui confèrent au safran ses caractéristiques organoleptiques : la zéaxanthine, crocine et crocétine sont responsables de sa couleur, le safranal de son odeur et la picrocrocine de sa saveur.

Ces quatre composants sont également considérés comme étant les principales molécules du safran impliquées dans ses effets physiologiques.

Par conséquent, les qualités organoleptiques du safran (intensité de sa couleur, de son odeur et de sa saveur) reflètent sa richesse en molécules d'intérêt.

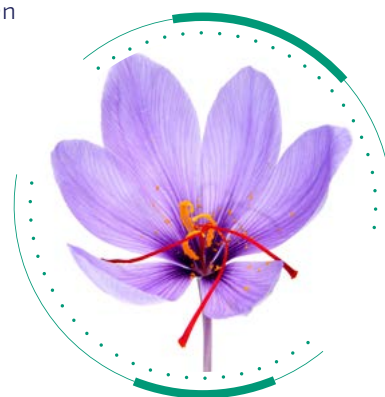
UTILISATION :

- Pour son goût
- Pour son effet tinctorial (couleur)
- Pour son odeur caractéristique
- Pour ses actions

Le SAFRAN est principalement utilisé dans l'alimentation, la réalisation de compléments alimentaires et des produits de beauté.

Remarque : Des études cliniques prouvent une efficacité à 30mg/jour pour leur extrait sec de safran titré en safranal ou en crocine et picrocrocine.

Précaution d'emploi : L'ingestion de plus de 10g de safran par jour n'est pas recommandée et peut induire en cas de surdosage des perturbations nerveuses ou rénales.



ACTIVITÉS BIOLOGIQUES PRINCIPALES :

- ⊕ Aide à la détente et au bien-être mental et physique ainsi qu'à maintenir une humeur positive
- ⊕ Aide à maintenir un bon confort avant et pendant les règles
- ⊕ Stimule la libido, améliore l'érection, contribue à l'augmentation du volume du sperme et détend les muscles
- ⊕ Protège la vision (zéaxanthine)

PRINCIPES ACTIFS PRINCIPAUX :

Le SAFRANAL et la PICROCROCINE aident à agir sur le système nerveux

Il existe d'autres molécules actives dont :

- **Flavonoïdes** : cinéol et lutéol,
- **Phytostérol** : phytoène et phytofluène,
- **Caroténoïdes** : alpha-carotène, bêta carotène, zéaxanthine et lycogène.

Le safran Bio est utilisé afin de réaliser **3 types d'extraits Vibrextract®** pour les usages contre le **stress**, la **nervosité**, pour la **détente**, le **sommeil** ou la **libido**.

Ces extraits peuvent être utilisés dans les **compléments alimentaires biologiques**, la **cosmétique biologique naturelle** et les **aliments pour les animaux**.

ANALYSE QUALITÉ GLOBALE :



Vibrextract® safran glycérimé Bio*

Ingrédients pour 500 ml :
Stigmate de safran en filament Bio*
Glycérine Bio*
Eau dynamisée Vibraforce®
**Issus de l'agriculture biologique*



Vibrextract® safran oléique Bio*

Ingrédients pour 500 ml :
Stigmate de safran en filament Bio*
Huile de sésame** Bio*
**Issus de l'agriculture biologique*

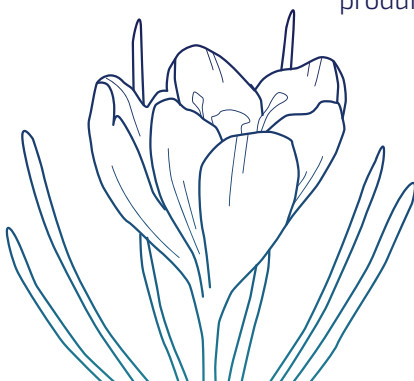


Vibrextract® safran hydroalcoolique Bio*

Ingrédients pour 500 ml :
Stigmate de safran en filament Bio*
Alcool biodynamisé Bio*
**Issus de l'agriculture biologique*

**Extrait huileux biodynamisé, naturellement riche en vitamines E, B, A, en bêta carotène, en sésanol et en phytostérol. Ne convient pas aux personnes allergiques au sésame.

✓ **Flacon biophotonique**
(protection optimale contre les effets néfastes de la lumière).



✓ **Technique Vibraforce®**
Procédé de biodynamisation basé sur un effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit.



HISTORIQUE :

Fruit comestible issu d'un arbuste sauvage, l'acérola est consommé depuis très longtemps par les Indiens d'Amazonie car elle **contient de grosses doses d'acide ascorbique (vitamine C)**. L'Acérola est notamment utilisé pour lutter contre les diarrhées, la dysenterie et les troubles hépatiques.

Les **conquistadores espagnols** n'ont pas manqué de découvrir les **vertus de ce fruit dès le XVI^e siècle** et ce sont eux qui lui ont donné le nom d'acérola. Une chose est sûre, son nom scientifique lui fut attribué au XVIII^e siècle par le naturaliste suédois et fondateur de la nomenclature binominale Carl von Linné, en hommage à un médecin, naturaliste et botaniste italien du XVII^e siècle, Marcello Malpighi.

En jus, l'acérola a très rapidement été **utilisé par les navigateurs** pour **prévenir les risques de scorbut**, maladie mortelle liée à une carence en vitamine C.



DESCRIPTION ET BOTANIQUE :

Acérola est le nom d'un **arbuste à feuillage persistant** mesurant de 2 à 5 mètres et **poussant naturellement dans les forêts sèches d'Amérique du Sud**, principalement en Amazonie (Brésil et Venezuela) et au Pérou. On trouve également l'acérola à l'état sauvage aux Antilles. **Aujourd'hui**, il est **cultivé au Brésil**. Cet arbuste, parfois appelé «acérolier», produit des feuilles opposées de forme ovale ou elliptique, à pointe aiguë, longues de 2,5 à 7,5 cm. Les fruits de l'acérola sont surnommés «cerises des Barbades» ou «cerises des Antilles». **Contenant trois noyaux**, les fruits apparaissent très rapidement après l'épanouissement des fleurs de couleur rouge vif disposées en inflorescences axillaires. Cette **floraison** survient **trois fois par an**. Les **fruits rouges écarlates au goût acidulé** sont particulièrement sensibles à la chaleur car, ils sont **gorgées de vitamines C naturelle** (ascorbates) et de **bioflavonoïdes**.

L'acérola contient de la vitamine C naturelle facilement assimilable ce qui la rend particulièrement efficace et facilite son assimilation sans fatiguer l'organisme.



ACTIVITÉS BIOLOGIQUES PRINCIPALES DE LA VITAMINE C :

- ⊕ Apporte le maintien du fonctionnement normal du système immunitaire pendant et après un exercice physique intense.
- ⊕ Participe à la formation normale du collagène pour assurer le fonctionnement normal des vaisseaux sanguins, des os, des cartilages, des gencives, de la peau et des dents.
- ⊕ Contribue à un métabolisme énergétique normal, au fonctionnement normal, à des fonctions psychologiques normales, à protéger les cellules contre le stress oxydatif, à réduire la fatigue, à la régénération de la forme réduite de la vitamine E et accroît l'absorption de fer.

PRINCIPES ACTIFS PRINCIPAUX :

- **La vitamine C** : participe à des centaines de processus dans l'organisme,
- **Les flavonoïdes** : constituent la plus importante catégorie de polyphénols, des molécules très réputées pour leurs vertus antioxydantes,
- **Les anthocyanines** : pouvoir colorant
- **Les caroténoïdes** : propriétés colorantes et antioxydantes.

L'acérola est utilisé pour la réalisation de compléments alimentaires et dans l'alimentation. Ce fruit est utilisé afin de réaliser un **extrait Vibrextract® pour les usages en micronutrition, compléments alimentaires pour ses effets tonifiants, anti-infectieux, anti-oxydants, reminéralisants**. Nous mesurons le taux de vitamine C naturelle pour atteindre un maximum à 40% d'acide ascorbique naturel.

ANALYSE QUALITÉ GLOBALE :



Vibrextract® Acérola

Ingrédients pour une extraction :

Acérola rose 40% de vitamine C

Acide ascorbique

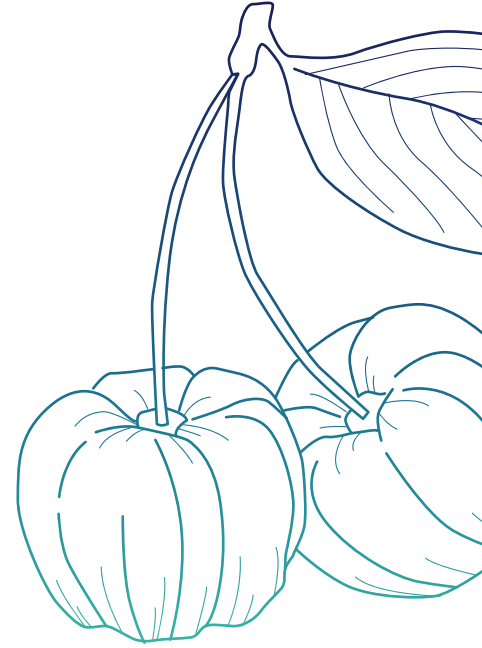
Glycérine Bio*

Eau dynamisée Vibraforce®

*Issus de l'agriculture biologique

✓ **Flacon biophotonique**
(protection optimale contre les effets néfastes de la lumière).

✓ **Technique Vibraforce®**
Procédé de biodynamisation basé sur un effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit.



HISTORIQUE :

Le ginseng est une **racine très réputée**, essentiellement cultivée en Corée.

Les Coréens l'appellent « insam », la racine en forme d'homme. En effet, une **racine âgée peut prendre une allure anthropomorphe** (un tronc avec deux bras et deux jambes). Le mot « ginseng » vient du chinois mandarin « rénshēn », « rén » désignant « l'homme », et « shēn » signifiant « racine ». « Rénshēn » est devenu ginseng par la prononciation anglaise.

Le ginseng doit **être cultivé pendant au moins 6 ans** pour que le **rhizome arrive à maturité et acquière toutes ses qualités**. Les **radicelles contiennent** le plus de **principes actifs**. Selon l'âge de la plante, la racine se vendra à des prix variables. Il s'agit cependant d'un produit coûteux, car sa **culture nécessite beaucoup de soin et de temps**.

Utilisé depuis des millénaires en Asie, le ginseng est un **puissant stimulant physique et cérébral**. La légende veut que quiconque en consommât, devenait éternel. «Le ginseng fortifie les cinq organes pleins, apaise l'esprit [...] ouvre le cœur, et, pris sur une longue durée, fortifie le corps et rallonge l'esprit». Le ginseng a toujours été employé, pour accroître la fertilité, accoucher sans douleur ou atteindre une certaine forme de «sagesse». Cette «herbe divine» aphrodisiaque, qui «remplit le cœur d'hilarité», réservée à l'Empereur et aux grands seigneurs, ne pouvait être ramassée que par des chasseurs-cueilleurs : les «wa-pang-suis», spécialement formés pour cette tâche honorifique.

DESCRIPTION ET BOTANIQUE :

Le Panax Ginseng est une plante herbacée, vivace, originaire d'Asie (principalement de Chine et de Corée), appartenant à la famille des Araliacées. Le Panax Ginseng peut atteindre jusqu'à 80 cm de haut. Elle comporte des feuilles composées, oblongues, ovales avec de longs pétioles, divisés en folioles, des fleurs blanchâtres et quelques fruits, de petites baies rouges. Mais, seule sa racine est réputée pour son action tonique, défatigante, voire aphrodisiaque. Provenant du grec Pan, qui signifie tout, et Akos, guérir, le ginseng se dresse parmi les plus importantes plantes médicinales. Il a donné en français le terme panacée. Chez les Romains, Panacea était la fille d'Esculape, le dieu de la médecine.

La racine de Ginseng est naturellement blanche, elle rougit quand elle est chauffée pour mieux la conserver, mais son action s'en trouve modifiée et elle devient plus excitante que adaptogène ce qui est dommage.



ACTIVITÉS BIOLOGIQUES PRINCIPALES :

- ⊕ Aide à améliorer les performances physiques et mentales.
- ⊕ Aide à réduire la fatigue et contribue à la résistance du corps face au stress temporaire et améliore la concentration.
- ⊕ Soutient le système immunitaire.
- ⊕ Stimule le système hormonal et la libido.
- ⊕ Plante remarquable car adaptogène.

PRINCIPES ACTIFS PRINCIPAUX :

- **Les ginsénosides** : appelés aussi panaxosides
- **L'huile essentielle à monoterpènes** : propriétés positivantes, antivirales, expectorantes, antiseptiques,...
- **Les polysaccharides et stéroles**,
- **La vitamine B** : production d'énergie et bon fonctionnement du système nerveux,
- **La vitamine C** : rôle antioxydant et maintien de la fonction immunitaire,
- **La vitamine E** : protège le corps des dommages causés aux cellules,
- **Les oligo-éléments (zinc, fer, magnésium, cuivre, potassium, phosphore, calcium, silice, manganèse et cobalt)** : importants à la production des protéines indispensables à la vie, et au bon fonctionnement des cellules.

Le ginseng blanc est utilisé pour la réalisation de compléments alimentaires et dans l'alimentation ou les boissons. Cette plante est utilisée afin de réaliser un **extrait Vibrextract® pour les usages en micronutrition, compléments alimentaires et médicaments de phytothérapies pour ses effets anti-inflammatoires, anti-oxydants, la stimulation de la fonction cérébrale mais aussi anabolisant naturel et immunostimulant.**

ANALYSE QUALITÉ GLOBALE :



✓ **Flacon biophotonique**
(protection optimale contre les effets néfastes de la lumière).

✓ **Technique Vibraforce®**
Procédé de biodynamisation basé sur un effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

- ⊕ Pas d'utilisation prolongée sans avis médical. Effet secondaires possibles en cas de dépassement des doses : hypertension, insomnie, nervosité, éruption cutanée,....).
- ⊕ Ne pas dépasser 1 g de poudre sèche par jour (soit une cuillère à café).
- ⊕ 20 mg/jour maximum de ginsénosides totaux, équivalent à 1g de poudre sèche et 2% de ginsénosides.

Vibrextract® Ginseng blanc

Ingrédients pour une extraction :

Ginseng blanc

Glycérine Bio*

Eau dynamisée Vibraforce®

**Issus de l'agriculture biologique*



HISTORIQUE :

En Égypte, la propolis servait à l'embaumement. Elle était également connue des Grecs anciens puisque Aristote la présentait, dans son Histoire des animaux, comme un « remède aux affections de la peau, plaies et suppurations ».

Elle connut un regain de popularité au XIX^e siècle lorsque les médecins de l'armée anglaise l'employèrent pour désinfecter les blessures et faciliter leur cicatrisation durant la Guerre des Boers en Afrique du Sud.

En raison des résines végétales qu'elle renferme, la propolis est depuis longtemps considérée dans l'herboristerie traditionnelle comme un remède utile pour combattre les infections de toutes sortes, tant par voie interne que par voie externe.

DESCRIPTION ET COMPOSITION :

La propolis est un enduit dont les abeilles se servent pour recouvrir toutes les surfaces intérieures de la ruche afin d'en assurer l'étanchéité, la solidité et l'asepsie. Elles la fabriquent à partir de diverses résines qu'elles recueillent sur les bourgeons et l'écorce des arbres (surtout sur les peupliers et les conifères), et auxquelles elles ajoutent de la cire et des sécrétions salivaires.

La propolis joue un rôle hygiénique en créant une couche protectrice contre les invasions microbiennes ou fongiques. L'ouverture, nommée le « trou d'envol », qui se trouve à l'entrée de la ruche, est constamment ajustée et remodelée à l'aide de propolis afin d'adapter ses dimensions et son orientation en fonction des conditions climatiques. Ce passage constitue par la même occasion une sorte de chambre de stérilisation à l'entrée de la ruche, d'où le nom propolis qui signifie, en grec ancien, « devant » (pro) la « cité » (polis).

Dure et friable à 15 °C, la propolis devient molle et malléable aux alentours de 30 °C, puis collante ou gluante à des températures plus élevées. Sa couleur peut varier du jaune clair au brun très foncé, presque noire, en passant par toute une gamme de bruns suivant les types de résines recueillies par les ouvrières. Elle possède une saveur âcre, voire amère, et dégage une odeur douceâtre liée aux résines aromatiques qu'elle renferme.

On attribue généralement les propriétés thérapeutiques (antiseptiques, antibactériennes, antifongiques et antioxydantes) de la propolis à sa teneur en flavonoïdes (pinocembrine, galangine et pinobanksine notamment). Cette teneur peut cependant varier beaucoup d'un produit à l'autre, notamment en fonction du lieu de la récolte.

LA PROPOLIS EST COMPOSÉE DE :

- ⊕ Résines et baumes 50 à 55 %
- ⊕ Cires 30 à 40 %
- ⊕ Flavonoïdes en grand nombre (chrysin, galangine, pinocembrine, pinostropine,...)
- ⊕ Diterpènes,
- ⊕ Composés phénoliques (acides caféiques, acides féruliques)
- ⊕ Huiles essentielles
- ⊕ Pollen 5 %
- ⊕ Oligo-éléments et vitamines

Au total, elle contient plus de 300 molécules différentes.

PRINCIPES ACTIFS PRINCIPAUX :

- **Flavonoïdes** : (chrysin, pinocembrine, galangine, quercétine, acacétine, pectolinarigérine, tectochrysin, izalpinine, kaempféride, rhamnocitrine, pinotrobine, sarkyrantéine, pinobanksine) ont des propriétés antioxydantes,
- **Acide benzoïque** : propriétés conservatrices et antiseptiques,
- **Acide gallique** : propriétés antivirales, antifongiques, antioxydantes, astringentes,
- **Acide caféique** : propriétés antifongiques, antioxydantes et antibactériennes,
- **Provitamine A** : propriétés antioxydantes,
- **Vitamine B3** : rôle dans les mécanismes de respiration cellulaires,
- **Vitamine B** : rôle dans la production d'énergie et le bon fonctionnement du système nerveux.



L'extrait glycolique, sans alcool de la propolis est utilisé pour la réalisation de compléments alimentaires et des produits en cosmétologies. La propolis peut se retrouver sous différentes formes en extrait glycolique, brute, en gélule, en sirop, en bonbon, spray, crème.

Cet enduit est utilisé afin de réaliser un **extrait Vibrextract® pour les usages en micronutrition, compléments alimentaires pour ses effets classiquement et historiquement reconnus immunostimulants, antimicrobiens, antiviraux, anti-inflammatoires, antiseptiques, désinfectants, antispasmodiques, anesthésiants, cicatrisants, détoxifiants :**

ANALYSE QUALITÉ GLOBALE :



Technologie Vibraforce®.

Procédé de biodynamisation basé sur un effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit.



Sans alcool

Enfant, vegan, religion...

Bio & 100% française



Hautement soluble et hautement assimilable



Flacon biophotonique

(protection optimale contre les effets néfastes de la lumière).

AUTRES EXTRAITS BIOPHOTONIQUES :

D'autres déclinaisons d'extraction existent :

⊕ **Eau de propolis :** Extraction aqueuse qui confère des propriétés antibactériennes et isotonique (pour la peau)

⊕ **Alcoolature de propolis bio :** qui confère des propriétés antiseptiques et antibactériennes (hygiène, compléments alimentaires et cosmétique)

⊕ **Huile de propolis bio :** Extraction oléique qui permet d'extraire la totalité des principes actifs de la propolis liposoluble (cosmétiques, compléments alimentaires)

⊕ Existe en **non bio et française**

Notre glycérine est extraite soit du soja, du lin ou coco et est garantie sans OGM. Nous utilisons de la propolis de grille et de grattage. Nos partenaires apiculteurs français certifiés bio ou non suivent notre cahier des charges Vibrextract® et des analyses HAP, métaux lourds et pesticides sont menées en amont sur la matière brute.

Vibrextract® Propolis bio

Ingrédients pour une extraction :

Propolis française Bio*

Glycérine Bio*

Eau biodynamisée Vibraforce®

*Issus de l'agriculture biologique



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Le risque de développer une allergie à la propolis augmente avec la durée du traitement. L'extrait glycolique de propolis est déconseillé aux personnes sujettes aux allergies aux produits de la ruche.

HISTORIQUE :

La rose est **reconnue pour ses bienfaits** depuis qu'elle a été rapportée de Syrie au XIII^e siècle. Préconisée **contre la tuberculose jusqu'à la Renaissance**, elle était recommandée au XIX^e siècle pour son effet tonique et administrée généralement aux **personnes fatiguées**. Par ailleurs, la rose fut longtemps utilisée pour soigner les **hémorroïdes, les maladies de peau et les affections des yeux**.

DESCRIPTION ET BOTANIQUE :

Les **rosiers**, ou **églantiers**, forment un genre de plantes, le genre **Rosa** de la famille des *Rosaceae*. Ce sont des arbustes et arbrisseaux sarmenteux et épineux. Suivant les avis souvent divers des botanistes, le genre *Rosa* comprend de **100 à 200 espèces qui s'hybrident facilement entre elles**.

Les plantes du genre *Rosa* sont originaires des régions tempérées et subtropicales de tout l'hémisphère nord. On les trouve aussi bien dans le nouveau monde que dans l'ancien, où l'on peut distinguer **deux grandes aires de répartition**, l'**Europe** et le bassin méditerranéen d'une part, l'**Extrême-Orient** d'autre part. La zone de **plus grande biodiversité** pour ce genre est la **Chine** où se trouvent **95 espèces** dont 65 endémiques. L'espèce la plus nordique est *Rosa acicularis* que l'on trouve notamment dans la forêt boréale et dont l'aire de répartition atteint le cercle polaire.

Ces plantes sont **apparues il y a une quarantaine de millions d'années** ce qui est attesté par la **présence de fossiles d'une espèce proche** de *Rosa nutkana* trouvés dans l'Oregon (États-Unis). La **répartition des différentes sections** du genre *Rosa* n'est **pas homogène**. Celle qui a la **plus vaste distribution** est la section **Cinnamomeae** : elle est présente dans les trois continents (Asie, Europe, Amérique) sauf dans l'extrême ouest de l'Europe. C'est aussi celle qui **présente la plus grande variabilité** et à ce titre a probablement eu un **rôle central dans l'évolution du genre**.

BIENFAITS DE LA ROSE :

Il existe de très **nombreuses variétés** de roses, obtenues par croisements, mais toutes les roses **cultivées sont issues de la rose de Provins**.

Tout d'abord, les propriétés médicinales de la rose s'expliquent par leur **capacité à renforcer le système immunitaire** et à **soulager les symptômes d'insomnie**, de **dépression** ou d'**anxiété** et les **douleurs menstruelles**.

Les pétales de rose contiennent des sels minéraux, vitamines C, de l'huile volatile, de l'acide tannique, saccharines, sels d'acide malique et tartrique et des antioxydants (propriétés anticancérogène). De plus, lorsque **ingérée**, la rose aide à la **digestion**, à la **sécrétion de la bile**, à l'**absorption du fer** et à **prévenir la diarrhée**. Également, l'acide tannique contenu dans les pétales de rose occasionne un goût astringent et aide à **contrôler la circulation sanguine**. De même, les roses sont utilisés pour leurs propriétés aphrodisiaques depuis avant Jésus-Christ. Ensuite, il est difficile de parler des bienfaits des pétales de rose, sans parler spécifiquement des bienfaits de l'eau de rose. L'eau de rose peut être utilisée dans l'alimentation pour les raisons expliquées précédemment, mais aussi pour les soins de la peau.

ACTIVITÉS BIOLOGIQUES PRINCIPALES :

- ⊕ Tonique, astringente, revitalisante, régénératrice et cicatrisante
- ⊕ Diluée dans de l'huile végétale, l'essence de rose en application locale permet de traiter l'acné et les brûlures légères, de réveiller une peau fatiguée et de prévenir l'arrivée des rides.

PRINCIPES ACTIFS PRINCIPAUX :

- **Citronnellol (33 à 44%)** : a des propriétés calmant, antifongique, spasmolytique, anticonvulsivant.
- **Nérol (5 à 10%)** : propriétés de tonique nerveux et relaxant.
- **Géranol (10 à 18%)** : propriétés immunomodulant, spasmolytique, sédatif, antibactérienne.
- **Nonadécane (10%)**



La rose biologique est utilisée pour la réalisation de compléments alimentaires, dans l'alimentation, et en cosmétiques. Cette plante est utilisée afin de réaliser un **extrait Vibrextract® pour les usages en micronutrition, compléments alimentaires et médicaments de phytothérapie pour ces effets digestif, à la sécrétion de la bile, à l'absorption du fer et à prévenir la diarrhée et en cosmétique pour ces effets hydratante, apaisante, tonifiante, purifiante et anti-âge.**

ANALYSE QUALITÉ GLOBALE :



Vibrextract® Rose Bio

Ingrédients pour une extraction :

Pétale de rose Bio* (*Rosa*),
Eau florale de rose Bio* (*Rosa*),
Alcool Bio*,
Huile essentielle de rose Bio* (*Rosa*),
Glycérine Bio*
Eau dynamisée Vibraforce®

*Issus de l'agriculture biologique



✓ **Flacon biophotonique**
(protection optimale contre les effets néfastes de la lumière).

✓ **Technique Vibraforce®**
Procédé de biodynamisation basé sur un effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit.



HISTORIQUE :

L'histoire de la vanille est associée à celle du chocolat. Les Aztèques, et auparavant les Mayas, agrémentaient de vanille une boisson épaisse à base de cacao destinée aux nobles et aux guerriers appelée xocoatl25. Ils ne cultivaient ni le cacao, ni la vanille, en raison d'un climat inadapté. Ces denrées de luxe provenaient d'un commerce avec les régions voisines.

Les Espagnols découvrent la vanille au début du XVI^e siècle à l'occasion de leur conquête du continent américain. Le commerce international ne prend de l'ampleur qu'à partir du XVII^e siècle. La vanille est introduite auprès de la reine Élisabeth d'Angleterre par son pharmacien, Hugh Morgan. Celui-ci en fait parvenir un échantillon à Charles de l'Écluse qui publie en 1605 pour la première fois en Europe une description naturaliste de la gousse en la dénommant *Lobus oblongus aromaticus*, l'écale allongée aromatique.

Pendant plus de deux siècles, aux XVII^e et XVIII^e siècles, la région de Veracruz au Mexique, conserve le monopole de la vanille. Les Totonagues demeurent les premiers producteurs mondiaux jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Toutes les tentatives de faire produire cette orchidée hors de son aire naturelle d'origine se soldent par des échecs

Ce n'est qu'en 1841 qu'un jeune esclave de l'île Bourbon (aujourd'hui La Réunion) de douze ans, Edmond Albius, crée le procédé pratique encore utilisé de nos jours. Cette méthode de pollinisation, dont Jean-Michel-Claude Richard tente de s'approprier la paternité, fait de l'île Bourbon le premier centre vanillier de la planète quelques décennies seulement après l'introduction de l'orchidée sur place en 1819. À l'abolition de l'esclavage en 1848, on donne au jeune Edmond le patronyme d'Albius, en référence à la couleur « blanche » (alba) de la fleur de la vanille. La vanille a aussi été longtemps cultivée à la Guadeloupe et à la Martinique ; mais avec le recentrage de l'agriculture sur la canne à sucre et la banane, elle a pratiquement disparu - comme de nombreuses autres espèces autrefois florissantes - pour être remplacée par des importations... Ce sont les planteurs réunionnais qui introduisent, vers 1880, à Madagascar, la culture de la vanille. L'engouement est rapide et la production malgache dépasse les 1 000 tonnes en 1929, soit plus de dix fois celle de La Réunion. Mais le marché manquant de régulation, la vanille connaît cycliquement des crises de surproduction.

DESCRIPTION ET BOTANIQUE :

La vanille est une épice constituée par le fruit de certaines orchidées lianescentes tropicales d'origine mésoaméricaine du genre *Vanilla*, principalement de l'espèce *Vanilla planifolia*.

Les plantes mises en culture pour la production de la vanille se nomment « vanille » ou, parfois, « vanillier ». Ce sont les seules orchidées mises en culture pour l'alimentation humaine. Botaniquement, les fruits obtenus se nomment « capsules ».

Pour obtenir une épice richement aromatique, la culture et la transformation de la vanille nécessitent de la part des agriculteurs des soins longs et attentifs.

Cela en fait, rapporté au poids, l'un des produits agricoles alimentaires à la valeur la plus élevée au monde.

Il se présente sous la forme de bâtonnets noirs et luisants, communément appelés « gousses de vanille ». Souple et peu ramifiée, la liane de la vanille ou du vanillier, se développe par croissance du bourgeon terminal et forme de longues pousses qui peuvent s'élaner à l'assaut de leur support sur plus de dix mètres. Si la tige est cassée, les morceaux se bouturent facilement, ce qui permet la multiplication de la plante, spontanément comme en culture.

Les feuilles sont disposées de manière alternée de chaque côté de la tige. Elles sont planes, entières, ovales avec le bout pointu, environ trois fois plus longues que larges et peuvent mesurer jusqu'à une quinzaine de centimètres. La tige et les feuilles sont vertes, charnues, gorgées d'un suc transparent et irritant provoquant sur la peau des brûlures et des démangeaisons persistantes. Au nœud d'insertion des feuilles apparaissent souvent des racines aériennes qui permettent à la vanille de s'accrocher à son support ou le cas échéant à une bouture de s'enraciner.

Les fleurs groupées forment de petits bouquets à l'aisselle des feuilles. De couleur blanche, verdâtre ou jaune pâle, elles possèdent la structure classique d'une fleur d'orchidée.

La fécondation naturelle nécessite l'intervention d'insectes spécifiques, présents uniquement dans les forêts denses dont la vanille est originaire en Amérique centrale. Les responsables seraient des abeilles spécialisées dans le butinage des orchidées, les Euglossines, principalement. Après la fécondation, l'ovaire qui faisait office de pédoncule à la base de la fleur se transforme en une gousse pendante longue de 12 à 25 centimètres. Les gousses fraîches et encore inodores ont un diamètre de 7 à 10 millimètres. Elles contiennent des milliers de graines minuscules qui seraient libérées par éclatement des fruits à maturité si les paysans ne veillaient à récolter.



PRINCIPE ACTIF PRINCIPALE

- **Vanilloside** : a une action stimulante sur le système nerveux et sur l'organisme.

La vanille biologique est utilisée pour la réalisation de compléments alimentaires, dans l'alimentation. Cette plante est utilisée afin de réaliser un **extrait Vibrextract® pour les usages en micronutrition, compléments alimentaires pour ses effets sur la fatigue cérébrale et physique, la mémoire, le sommeil, aphrodisiaque, les douleurs chroniques.**

ANALYSE QUALITÉ GLOBALE :

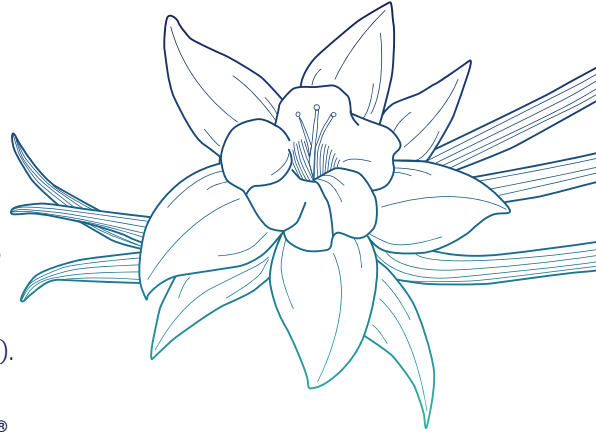


Vibrextract® Vanille Bio

Ingrédients pour une extraction :

Vanille Bio* (*Vanilla*),
Glycérine Bio*
Alcool Bio*,
Eau dynamisée Vibraforce®

*Issues de l'agriculture biologique



✓ **Flacon biophotonique**
(protection optimale contre les effets néfastes de la lumière).

✓ **Technique Vibraforce®**
Procédé de biodynamisation basé sur un effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit.



HISTORIQUE :

La guarana (*Paullinia cupana*) est un arbuste de la famille des Sapindacées originaire de l'Amazonie brésilienne.

La plante est connue par les Européens depuis le XVIII^e siècle, découverte attribuée au médecin allemand Christian-François Paullini.

Sa **graine contient une forte concentration de caféine** qui en fait la plante connue contenant le plus haut taux de caféine au monde. La graine décortiquée puis réduite en poudre est consommée pour ses **propriétés stimulantes** soit directement, soit diluée dans de l'eau ou du jus de fruits. Cette **poudre** est aujourd'hui **classée additif alimentaire** et complément alimentaire dans certains pays (États-Unis par exemple). Son goût est âpre, rappelant celui de la terre, mais avec une saveur caractéristique. Le fruit de couleur rouge laisse apparaître, lorsqu'il est mûr, une chair blanche ainsi que les graines.

Au Brésil, la guarana est cultivée dans les États de l'Amazonas (où il pousse à l'état sauvage), du Mato-Grosso et de Bahia. Dans l'Amazonas, près de la municipalité de Maués, les Amérindiens de la nation Sateré-Mawé continuent de transmettre des légendes sur l'origine de la plante dont ils furent les premiers à découvrir les propriétés.

Une forme de soda, très populaire au Brésil, appelée uniformément guarana, est produite à partir d'extraits de la plante. Au Portugal, ainsi qu'en Allemagne et en Suisse, une telle boisson – initialement exportée – est commercialisée depuis les années 1990.



DESCRIPTION ET BOTANIQUE :

Le Guarana est un arbuste sous forme de liane grimpante au feuillage persistant. D'une croissance rapide, il peut atteindre 10 mètre de haut

La **floraison** apparaît à la **fin du printemps** dans son milieu naturel. Elle se compose de fleurs jaunes verdâtres à cinq pétales. **Les fruits apparaissent en septembre et contiennent trois graines chacun.**

La plantation s'effectue en automne. Le sol du jardin doit être humifère. Hormis cela, le Guarana n'a pas d'exigences particulières quant à la nature du sol. L'exposition doit être mi-ombragée.

Il n'y a aucun entretien à prévoir. Le Guarana n'est **pas rustique** et ne tolère pas des températures inférieures à 10°C. Il a besoin d'un **climat chaud**. Il n'est donc pas cultivable en pleine terre en dehors des zones climatiques tropicales.

La graine de guarana contient :

- Entre **3 % et 5 % de guaranine**, substance organique identique à la caféine. Il s'agit d'un taux extrêmement important, **2 fois plus que dans le thé et même le café**. La teneur des graines en caféine peut même atteindre un taux exceptionnel de 10%
- Dérivés xanthiques autres que la guaranine : théobromine et théophylline
- **Minéraux** : Calcium, Magnésium, Fer, Potassium, Phosphore,...
- **Oligo-éléments** : sélénium, strontium,...
- **Vitamines** : B1, B2, PP, A et E
- Huiles volatiles
- Tanins
- Saponines
- Mucilages
- ...



PRINCIPES ACTIFS PRINCIPAUX :

- **La guaranine (caféine)** : a des propriétés stimulantes.
- **La xantine** : a des propriétés diurétiques, stimulantes et anti-fatigue.
- **Les flavonoïdes** : possèdent des propriétés antioxydantes.

Le guarana contribue à la vigilance, à la réduction de la fatigue mentale, aide à renforcer le corps et à vous faire sentir plus énergique. Cette plante (dont on utilise la graine) est utilisée afin de réaliser un extrait Vibrextract® pour les usages en micronutrition, compléments alimentaires pour ces effets **stimulant, antioxydant, sur la mémoire et la concentration.**

ANALYSE QUALITÉ GLOBALE :



Vibrextract® Guarana Bio

Ingrédients pour une extraction :

Guarana Bio* (*Paulinia cupana*) extrait sec

Glycérine Bio*

Eau dynamisée Vibraforce®

*Issues de l'agriculture biologique



✓ **Flacon biophotonique**
(protection optimale contre les effets néfastes de la lumière).

✓ **Technique Vibraforce®**
Procédé de biodynamisation basé sur un effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit.



VIBRA FORCE LABORATOIRES

Les 4 axes des laboratoires Vibraforce

- Natavea Laboratoire, une gamme de produits diététiques naturels.
- Naturège Laboratoire, des compléments alimentaires et complexes à base d'huiles essentielles.
- L'Axe Bio Laboratoire, une gamme d'apithérapie à base d'ingrédients 100 % bio.
- Vibrextract, des ingrédients biodynamisés pour des partenaires et laboratoires de cosmétiques, de nutrition et de phytothérapie ou industries alimentaires innovantes.

Entre science et nature, les laboratoires Vibraforce pré-servent l'énergie du vivant pour amplifier l'efficacité des actifs naturels. Une expertise haut de gamme mise au service de compléments alimentaires biodynamisés grâce à une technologie unique.

Une technologie innovante brevetée et évolutive

En amélioration permanente, la technologie Vibraforce permet l'éco-extraction des actifs de plantes grâce à un effet vibratoire emprunté à la nature. Un savoir-faire français breveté nommé biodynamisa-

Vibraforce L'énergie du vivant

tion, qui préserve les propriétés d'origine des actifs après leur extraction et optimise leur action dans l'organisme. En clair ? Les actifs biodynamisés sont plus efficaces, plus longtemps.

Des compléments alimentaires performants

Poussés par la quête de l'excellence, les laboratoires Vibraforce sélectionnent rigoureusement des plantes biologiques ou sauvages de qualité, presque exclusivement françaises ou européennes. Les compléments alimentaires qui en résultent sont 100 % naturels, préservant les bienfaits des plantes sans composants chimiques, polluants ni conservateurs synthétiques. Des gammes conçues pour répondre à des problématiques de bien-être et de santé : poids, sommeil, forme et beauté... entre autres !

La recherche comme moteur

Fondé par un ingénieur en biologie, Vibraforce est un laboratoire engagé. Son objectif ? Faire progresser la cosmétique, la diététique et la nutrition à travers une démarche globale, à la fois écologique et humaine. Investies dans la recherche et tournées vers l'avenir, ses équipes combinent une technologie exclusive, des expertises en naturopathie et en biologie, ainsi que l'envie de créer des produits naturels toujours plus efficaces... en devenant, notamment, fournisseur d'ingrédients biodynamisés pour des partenaires innovants à travers sa branche Vibrextract.



Laboratoire Vibraforce | ZI, 592 rue de la Liberté | 01480 Jassans
www.vibraforce.com

BIOMAG 19

Le procédé Vibraforce®
préserve l'énergie
vibratoire du vivant



Notre laboratoire utilise le procédé de fabrication Vibraforce® pour la vitalisation de ses compléments alimentaires et cosmétiques. Son effet vibratoire maintient la vie de leurs actifs et amplifie ainsi leur efficacité.

Il permet aussi l'interaction dynamisante des principes actifs avec nos cellules lors de l'assimilation du produit (ingestion,...). La composition de nos compléments alimentaires est conçue pour optimiser l'action du Vibraforce®.

LE RÉSULTAT DE CE PROCÉDÉ A ÉTÉ VALIDÉ ET APPROUVÉ PAR UN BREVET DÉLIVRÉ PAR L'INPI SOUS LE N° 3 022 141.

VIBREXTRACT®

INGRÉDIENTS NATURELS BIODYNAMISÉS

sans alcool

BIO

plantes
fraîches

dynamisé,
technologie Vibraforce®

base huileuse
et/ou glyciné

complément alimentaire,
cosmétique, aromatisation,
alimentation animale

conditionnement dans
différents formats

livraison en gros,
de 1 kg à 20 kg et plus

vibraforce
Biodynamisation

Le procédé Vibraforce® est basé sur un **effet vibratoire qui maintient et préserve la vie du produit**. Son effet vibratoire permet une interaction dynamisante avec nos cellules lors de l'assimilation du produit.

Ce procédé de dynamisation est appliqué lors de la fabrication des produits dès l'incorporation de la matière première et ce, tout au long des différentes étapes de fabrication.

Tous les extraits de plantes ainsi que les compléments alimentaires fabriqués actuellement par le laboratoire Vibraforce® bénéficient de ce procédé dit de «Biodynamisation».

ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE

flacons
biophotoniques



vibraforce
Biodynamisation



VIBRA®
FORCE
LABORATOIRE

Les sciences vibratoires pour la vie

592 rue de la Liberté - ZI
01480 Jassans - France
Tél. : 04 74 60 72 72
Port. : 06 61 18 00 16
Fax : 04 74 60 74 74
Email : adv@vibraforce.com

www.vibrextract.com