Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 17:24

Link do produktu: https://centrumkulturystyki.pl/laktobacylina-60-ml-probiotyk-le-ferment-p-9962.html



Laktobacylina 60 ml probiotyk - Le Ferment

Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**118746**

Opis produktu

Laktobacylina 60 ml probiotyk - Le Ferment



Suplement diety

Biologicznie kompletny probiotyk w płynie z naturalnymi metabolitami.

Szczep: Lactoplantibacillus plantarum Lactobacilline LF 22

✓ wspiera zdrowie jelit
✓ monoszczep do probiotykoterapii celowanej
✓ świeży, z krótkich serii produkcyjnych
✓ zawiera naturalne metabolity (postbiotyki)
✓ rodzinna pojemność, wystarcza na 2 m-ce
✓ polski szczep, dla polskiego mikrobiomu

Dla osób kontynuujących suplementację: w opakowaniu 1 buteleczka 60 ml (60 pojedynczych porcji, 2 miesiące stosowania

dla 1 osoby, 1 miesiąc stosowania dla 2 osób)

Metabolity Prawdziwa siła probiotyku.

Poprzedni stan wiedzy naukowej wskazywał, że działanie probiotyku to zasługa bakterii. To tylko połowa prawdy. Najnowsze doniesienia badaczy coraz wyraźniej wskazują, że prawdziwa wartość probiotyku tkwi w jego metabolitach — setkach substancji bioaktywnych, które bakterie wytwarzają w trakcie swojego życia.

Mowa m.in o krótkołańcuchowych kwasach tłuszczowych (SCFA), enzymach, witaminach, bakteriocynach i dziesiątkach innych związków oddziałujących na cały organizm. To one, a nie same bakterie, są odpowiedzialne za większość dobroczynnych efektów, jakich oczekujemy od probiotyku.

Problem w tym, że to, czy i w jakiej ilości metabolity powstaną w układzie pokarmowym, zależy od wielu czynników - przede wszystkim od aktualnej kondycji mikrobiomu. W dzisiejszych czasach, z uwagi na stan jelit, u wielu osób produkcja nigdy nie osiąga pełnego potencjału.

Dlatego dostarczamy preparat w formie płynnej - żywej, świeżej i niefiltrowanej.

Laktobacylina to nie zwykły probiotyk, to cały ekosystem — bakterie i wszystko, co przez całe swoje życie wytworzyły.

Precyzja monoszczepowa.

Jeden szczep. Zero konkurencji. Przewidywalne działanie.

Popularne probiotyki zawierają 10, 15, a nawet 20 różnych szczepów w jednej kapsułce. Brzmi imponująco? W praktyce to problem.

Różne szczepy konkurują o zasoby i przestrzeń w jelitach. Nie tylko ze sobą, ale też z bakteriami, które w tych jelitach mieszkają. Nie wiadomo, który z nich „wygra" — ani czy którykolwiek w ogóle skutecznie zasiedli mikrobiom. Każdy organizm reaguje inaczej na taką mieszankę, a efekt końcowy pozostaje nieprzewidywalny.

Lactobacylina to monoszczep.

Jeden, precyzyjnie wybrany szczep Lactobacillus plantarum Lactobacilline LF 22. Żadnej konkurencji, żadnego chaosu. Wiesz dokładnie, co przyjmujesz — i czego możesz się spodziewać.

Kontrola każdej partii

Pełna przejrzystość.

Nie ma tu testowania „reprezentatywnych próbek raz na rok". Każda partia Laktobacyliny przechodzi pełną analizę w akredytowanym laboratorium - zanim trafi do sprzedaży.

Standaryzacja szczepu. Potwierdzenie, że w butelce znajduje się dokładnie ten szczep, który jest deklarowany. Żadnych zamienników, żadnych niespodzianek.
Liczba żywych bakterii. Gwarantowane minimum 1 miliarda CFU na mililitr. Nie „w chwili produkcji" - aż do końca daty ważności.
Czystość mikrobiologiczna. Sprawdzenie, czy nie ma niepożądanych bakterii, grzybów ani pleśni.
Metale ciężkie. Badanie na obecność ołowiu, kadmu, rtęci, arsenu i innych szkodliwych pierwiastków.
Pestycydy. Screening na ponad 400 substancji.
Certyfikaty badań dostępne na żądanie. Każdy etap procesu można zweryfikować.

Przeżywają. Docierają. Zasiedlają.

Adaptacja do warunków żołądkowych.

Największy problem probiotyków? Żołądek. Jego kwaśne środowisko (pH 1,5–3,5) zabija większość bakterii, zanim dotrą do jelit.

Bakterie w Laktobacylinie mają przewagę — żyją w kwaśnym środowisku od samego początku. To nie jest dla nich stres. To ich codzienność.

Dlaczego to ma znaczenie:

✓ Adaptacja metaboliczna
Bakterie Lactobacillus plantarum w Laktobacylinie nigdy nie były suszone ani zamrażane. Ich metabolizm jest od początku przystosowany do niskiego pH. Kwas żołądkowy nie jest dla nich obcym środowiskiem — to warunki, w których funkcjonują na co dzień.

✓ Ochrona płynnej formy
Bakterie w płynie są już w chwili połknięcia otoczone własnymi metabolitami, które działają jak naturalna ochrona. Bakterie z kapsułek muszą się najpierw uwodnić — i dopiero wtedy, osłabione, stawiają czoła kwasowi żołądkowemu.

✓ Stabilność poza lodówką
Laktobacylina powinna być przechowywana w lodówce. Jednak może przebywać do 72 godzin poza chłodzeniem, w temperaturze do 40°C bez utraty żywotności - jest to naturalne środowisko, w którym bakterie pozostają bardzo aktywne. Idealna na podróż, wyjazd służbowy czy weekend poza domem.

Szklana butelka z europejskiej fabryki

Szkło borokrzemowe to jedyny materiał, który nie wchodzi w reakcje z zawartością. Nie uwalnia mikroplastiku, nie pochłania składników aktywnych, nie reaguje z kwasami organicznymi.

Ciemne szkło dodatkowo chroni przed światłem, zachowując pełną aktywność biologiczną.

Atestowane komponenty z Europy

Zakrętka, dozownik, strzykawka dozująca - każdy element opakowania pochodzi od certyfikowanych europejskich dostawców i posiada atesty do kontaktu z żywnością. Zero kompromisów w kwestii bezpieczeństwa.

Precyzyjne dozowanie

Atestowana strzykawka pozwala odmierzyć dokładnie 1 ml, 2 ml lub 5 ml w zależności od fazy kuracji. Bez kontaktu rąk z produktem, bez ryzyka zanieczyszczenia, bez marnowania ani kropli.

Czysta etykieta.

Tylko to, co niezbędne.

Laktobacylina to żywe bakterie Lactoplantibacillus plantarum Lactobacilline LF 22, do tego naturalne metabolity z procesu fermentacji — i nic więcej.

✗ Zero sztucznych aromatów.

✗ Zero słodzików.

✗ Zero barwników.

✗ Zero konserwantów.

✗ Zero GMO.

Smakuje mlecznie, delikatnie kwaskowo, tak jak powinien smakować żywy probiotyk.

Składniki aktywne

Składniki:

Sposób użycia

Stosowanie:

Dzień 1: Zasiedlenie mikrobiomu.

Cel: Maksymalne ułatwienie zasiedlenia jelit Laktobacyliną

Przyjęcie minimum 15 miliardów żywych jednostek tworzących kolonie oraz z pierwotną macierzą metaboliczną (m.in. kwasy SCFA, enzymy, bakteriocyny) przypisaną do tego szczepu.

Dzień 2-30: Faza stabilizująca

Cel: Stabilizacja środowiska jelit.

To czas, w którym środowisko jelitowe dostosowuje się do obecności szczepu i jego metabolitów. Regularne przyjmowanie Laktobacyliny wspiera utrzymanie aktywności metabolicznej szczepu i pozwala na stopniową modulację mikrobiomu.

Dzień 31-90: Faza podtrzymująca.

Cel: Utrzymanie równowagi mikrobiomu.

W tym okresie następuje utrzymanie obecności szczepu we florze bakteryjnej jelit i wspieranie jego aktywności metabolicznej. Jest to etap długoterminowej równowagi.

Masa netto:

Ostrzeżenie

Nie należy przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia. Produkt nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety. Produkt nie jest przeznaczony dla dzieci, kobiet w ciąży oraz karmiących piersią. Zrównoważona dieta i zdrowy styl życia są ważne.

Sposób przechowywania

→ preparat przechowywać w lodówce,

→ po otwarciu spożyć w ciągu 4 miesięcy.

Minimalny termin przydatności do spożycia: po otwarciu spożyć w ciągu 4 miesięcy.

Produkt może zawierać: mleko, soję, zboża zawierające gluten, jaja, orzeszki ziemne i orzechy