

Lettre Mars 2014

Quantaflore : le changement dans la continuité !

Notre **Quantaflore**, le symbiotique de 3^{ème} génération de **PhytoQuant**, est sans conteste un de nos produits-phares. Non seulement les thérapeutes le conseillent très souvent, mais c'est aussi l'un des plus recommandés par nos clients. Nous avons décidé de faire évoluer légèrement sa formule pour améliorer encore le profil efficacité / tolérance du produit.



Toujours les mêmes souches déshydratées

Pas question de toucher à ce qui fait la spécificité et l'efficacité du **Quantaflore**. Nous conservons les **4 mêmes souches qui permettent une action du côlon proximal au côlon distal** :

- *Lactobacillus acidophilus* 1,5 milliard
- *Lactobacillus casei* 1,5 milliard
- *Bifidobacterium longum* 1 milliard
- *Lactobacillus rhamnosus* 1 milliard

Soit 5 MILLIARDS de germes pour 2 gélules.

Et ces germes ne sont **pas lyophilisés, mais déshydratés**. Dans une lyophilisation, forcée au-delà des limites de la déshydratation normale par l'action associée de la pression et la température, on élimine toute l'eau dans la matière première, en enlevant aussi l'eau biologique des cellules et en dénaturant les protéines.

Dans une déshydratation naturelle, où il reste un pourcentage d'eau de 0,2 à 5%, le produit garde la mémoire de sa propre eau biologique, riche en substances fonctionnelles actives.

La revivification sera donc optimisée, car le produit déshydraté, mis en contact avec l'eau, est en mesure de **recupérer sa propre structure originelle** de façon complète grâce à l'eau biologique qui demeure dans les cellules. C'est cette spécificité du **Quantaflore** qui explique la fidélité de son action et les excellents résultats rapportés par de très nombreux utilisateurs.

L'inuline remplace l'argile

Voici donc le changement annoncé !

Dans les produits **PhytoQuant**, nous essayons de limiter au maximum les excipients, même si ceux-ci sont naturels. Si on doit utiliser un excipient, nous essayons qu'il soit lui-même utile à la santé. C'est pour cette raison que nous utilisons souvent l'extrait de pépin de pamplemousse comme conservateur.

Depuis toujours, pour des raisons de texture et de fabrication, les gélules de **Quantaflore** contenaient une faible quantité d'argile. L'évolution de la législation nous a poussés à modifier cet ingrédient et **nous avons décidé d'optimiser la teneur en fibres prébiotiques du Quantaflore**.

Ainsi, le nouveau **Quantaflore ne contiendra plus d'argile** (qui pouvait parfois donner un ralentissement du transit excessif), **mais de l'inuline** qui est une fibre prébiotique bien connue.

La nouvelle formule du **Quantaflore** est donc, pour 2 gélules :

- *Fructo-oligosaccharides (FOS)* 385 mg
- *Inuline* 385 mg
- *Ferments lactiques* 5 milliards

Et rien d'autre ! Aucun excipient ni ajout quelconque alors que beaucoup de nos concurrents ajoutent des agents de charge, de la maltodextrine ou je ne sais quoi encore dans leurs probiotiques.

Nous vous rappelons que nous avons choisi des FOS à chaînes courtes pour une meilleure tolérance, car sinon les FOS peuvent faire ballonner.

Un prix très compétitif qui ne change pas

Quantaflore était déjà un des symbiotiques les moins chers du marché malgré sa technologie de 3^{ème} génération. Même si l'inuline est une matière première plus chère que l'argile, nous avons décidé de ne pas modifier son prix. Je vous rappelle que si vous prescrivez le lot confort intestinal en donnant :

- *Quantaflore* : 2 gélules le matin les jours pairs
- *Quantaphylle* : 2 gélules le matin les jours impairs

Le prix est de **18,00€ par mois** pour une association qui permet d'augmenter encore l'effet bénéfique du *Quantaflore*.

N'hésitez pas à comparer !



Des synergies à bien connaître

Le *Quantaphylle* n'est pas le seul produit synergique du *Quantaflore*, car **PhytoQuant a fait de la santé de l'intestin son objectif prioritaire.**

Les produits souvent utilisés en association ou en alternance avec le *Quantaflore* sont :

- *Quantaphylle* pour le confort intestinal. La chlorophylle est connue pour gêner le développement des champignons, pour absorber les gaz et avoir un effet de cicatrisation de contact.
- *Quantavillosi* pour son apport en curcuma et cannelle et son utilisation dans l'hygiène intestinale (phénomènes de dysbiose).
- *QuantaGluta* pour son apport important en L-Glutamine qui nourrit spécifiquement les cellules de la muqueuse intestinale.

On peut également utiliser pour la sphère digestive :

- *Quantalostrum* pour sa haute teneur en colostrum associé aux lactases (intolérance au lactose).
- *Quantavera*, un jus d'Aloe Vera pur à 99,8%.
- *QuantaEPP* quand on a besoin de son action sur certaines dysbioses et en particulier l'excès de levures (mycoses).

Conseils de conservation

Les bactéries sont par définition fragiles. Les fabricants donnent tous une teneur au moment de la fabrication, **mais que reste-t-il dans le sachet ou la gélule 1 an après**, quand la boîte est restée dans le placard de l'utilisateur ? *Quantaflore*, grâce à son procédé de déshydratation offre une **très bonne stabilité** de ses bacilles lactiques, mais à

condition de **les conserver dans de bonnes conditions.**

Le plus important est d'éviter les chocs thermiques consécutifs à de grandes variations de température. En conservant les boîtes de *Quantaflore* **dans la porte du réfrigérateur**, entre 2 et 8°C, le produit est **stable pendant 2 ans.**

Mais *Quantaflore* pourra être conservé dans un placard, au sec et loin des sources de chaleur. **Si le produit reste à température constante, il n'est pas agressé.**

Quantaflore offre une qualité de stabilité supérieure à beaucoup d'autres grâce à **plusieurs avantages :**

- C'est un des rares produits en gélule qui soit sous blister, ce qui lui permet d'être protégé, en particulier de l'humidité.
- Nous faisons des commandes régulières à notre fabricant. Le fait de contrôler la fabrication du produit de A à Z nous permet de travailler en flux tendus et nous n'avons jamais plus de 3 mois de stock. Nos produits sont donc renouvelés très souvent et le *Quantaflore* que nous distribuons est toujours frais et de fabrication récente.
- La déshydratation permet une stabilité supérieure, car les germes restent plus longtemps vivants.

Nous rappellerons à ce sujet que le *Quantaflore* étant un produit vivant, des petites modifications de texture ou de couleur entre 2 lots est toujours possible.

Je vous souhaite un beau printemps et de continuer à apprécier ce nouveau *Quantaflore* !

Nicola Frassanito