

# Enzylife

NATURAL  
POINT

## SOSTEGNO DIGESTIVO

*La carenza di enzimi può determinare:*

- **difficoltà digestiva**
- **bassi livelli di energia**
- **metabolismo rallentato**
- **disturbi intestinali**
- **forme allergiche**
- **sovraccarico di fegato e pancreas**
- **elevati livelli di zuccheri**
- **minore assimilazione delle sostanze nutritive**
- **alterazione dello stimolo della fame**



# Enzylife

... miscela di enzimi per una digestione efficace.



**MAGGIORE  
LEGGEREZZA!**

LE DOMANDE PIU' FREQUENTI...

Perché alla sera non digerisco più tanto bene, un buon piatto di pasta?

Che cosa posso fare, se ho poche occasioni per mangiare cibi freschi, ricchi di enzimi?

È importante tenere in forma il pancreas?

Come sono collegate le difese immunitarie e la digestione?

Perché ho spesso una sensazione di fame?

L'enzima è un composto proteico, che accelera anche milioni di volte la velocità di una reazione chimica. Migliaia di reazioni chimiche avvengono spontaneamente nel corpo umano, mantenendolo vivo ed efficiente, grazie alla presenza degli enzimi.

In particolare, per attivare le reazioni digestive, servono tanti tipi di enzimi, che in parte già si trovano nei cibi crudi, ed in parte sono sintetizzati dall'organismo, per esempio dal pancreas. La quantità di enzimi presenti nell'organismo non è costante, infatti si riduce per effetto di vari fattori: le cattive condizioni climatiche, l'eccesso di caffè, alcolici, stress, sforzi fisici, le molecole di molti farmaci e sostanze tossiche, l'eccesso di temperatura nella cottura dei cibi o di acidità nel sistema gastrointestinale. Sono tutti fattori che comportano un rapido consumo di enzimi.



Con l'avanzare dell'età, può divenire difficile digerire carboidrati come un buon piatto di pasta. **Enzylife** contiene, per esempio, **amilasi**, enzima specifico per i carboidrati, che **facilita la digestione**.

Mangiando pochi cibi crudi, si possono sviluppare inefficienze digestive, che riducono l'assorbimento degli elementi nutritivi, delle vitamine, dei microelementi, e si possono generare effetti quali stipsi o rigonfiamenti. **Enzylife** aiuta a migliorare l'assorbimento degli alimenti, contribuendo a **normalizzare la funzione intestinale**.

Quando c'è un rapido consumo di enzimi, il pancreas deve aumentare la produzione di succo pancreatico, che è ricco di enzimi digestivi. Se, nel lungo periodo, questa produzione sovraccarica il pancreas, esso può divenire ipertrofico e successivamente, si può formare una carenza di enzimi. **Enzylife** apporta una ricca gamma di enzimi, contribuendo ad **alleggerire il carico della funzione pancreatico**.

Digerendo male, ripetutamente, tutti i giorni, si immettono nel sangue particelle alimentari indigeste, che potrebbero anche scatenare reazioni allergiche. **Enzylife** aiuta a **migliorare l'efficienza digestiva**.

PERCHÉ SONO UTILI GLI ENZIMI?

Gli enzimi digestivi sono sostanze di natura proteica, che attivano la scomposizione degli alimenti in forme più semplici, adatte al trasporto nel sangue e all'assimilazione nell'organismo.

Tra le svariate ragioni di un'inarrestabile sensazione di fame, ci potrebbe essere anche una carenza di enzimi. Ricerche che ancora oggi sono oggetto di studio, hanno evidenziato la relazione tra scarsità di enzimi e il mancato segnale di "stop" alla fame, anche quando le calorie ingerite sarebbero sufficienti. Quindi non è da escludere che **Enzylife** possa essere utile anche per **riequilibrare lo stimolo della fame**.





# Enzylife

2 capsule contengono:

Proteasi 4.5	12.000 HUT
Proteasi (conc.) 6	5.000 HUT
Lipasi	750 FIP
Amilasi	6.000 DU
Glucoamilasi	8 AGU
Cellulasi	1.200 CU
Lattasi	2.000 ALU
Pectinasi (Endo-Fitasi)	28 PG

*Enzylife è stato formulato per aiutare a digerire ogni tipo di alimento, e cioè proteine, carboidrati, grassi, fibre e latticini.*

Enzylife è una formulazione naturale a base vegetale, prodotta per fermentazione di maltodestrine (carboidrati idrosolubili derivati dalla scomposizione di amido di patata o di mais). Gli ingredienti di Enzylife sono privi di OGM.

A differenza di altre miscele enzimatiche, ottenute da fonti animali (*tripsina, pepsina, pancreatina*) o da altre fonti vegetali (*papaina, bromelina*), gli enzimi **Enzylife** raggiungono la massima attività funzionale alle temperature tipiche del corpo umano (tra 30 e 40°C) e resistono in tutte le aree del tratto gastrointestinale: acide, basiche e neutre (da pH 3.0 a 9.0), attivandosi in particolare nell'intestino tenue.

Enzylife contiene anche *endofitasi*, un enzima naturale utile a decomporre l'acido fitico. Questo acido, localizzato in molti alimenti di origine vegetale o negli alimenti integrali, ridurrebbe negativamente l'assorbimento gastrointestinale dei minerali, se non interve-

nisse prima l'endofitasi a neutralizzarlo.

Enzylife contiene anche *lattasi*, per aiutare la digestione dei prodotti a base di latte, che spesso comportano problemi digestivi a molte persone.

*Vitalità e salute di una persona sana dipendono molto dalle condizioni della sua "pancia". Per questo abbiamo messo a frutto la nostra conoscenza ed esperienza, per offrirvi **Enzylife**, una miscela enzimatica efficace ad ampia azione, che dà effettivo sostegno alla funzione gastrointestinale e digestiva.*

*Buona digestione!*

Confezione: 60 capsule

Miscela a base di enzimi digestivi naturali

prezzo € 18,00



A930639099



NATURAL POINT srl

Via Pompeo Mariani, 4 - 20128 Milano  
Tel. 02.27007247 - [www.naturalpoint.it](http://www.naturalpoint.it)