

DOC WEINGART ACTIVE DRINK

Der 1. Business Drink der Welt

Business Menschen haben deshalb für ihn gestimmt, weil er

- für bessere Konzentration sorgt
- wenig Kalorien hat
- mit ausschließlich natürlichen Inhaltsstoffen hergestellt
- kein Industriezucker enthält
- gut verträglich ist (auch Diabetiker geeignet)
- die 8 wichtigsten Vitamine hat
- medizinisch erforscht ist
- und seine Wirkung nicht zuletzt auf einer Geheimformel beruht.

Soviel Vitamine einzelner Früchte stecken in 1 Dose DOC WEINGART ACTIVE DRINK!



Sie müssten essen für

70 mg Vitamin C

185ug Folsäure

0,6 mg Vitamin B 1

14,8mg Vitamin B 3 Niacin

5,55mg Vitamin B 5

1,3 mg Vitamin B 6

2,3 mg Vitamin B 12

- 7 mittelgroße Bananen

- 750 g Orangen

- ½ Kilo Trauben

- 1 mittelgroße Honigmelone

- 2 mittelgroße Avocado

- 3 Mango

- 2 große Hühnereier

oder **Sie trinken 1 Dose DOC WEINGART ACTIVE DRINK**

Entwickelt auf medizinisch, wissenschaftlicher Basis

Diese natürlichen Inhaltsstoffe sind in 1 Dose

Wasser

Wir verwenden unbehandeltes Wasser aus einer Bergregion.

Fruktose

Der Blutzucker steigt bei Zufuhr von Fruchtzucker deutlich langsamer an als bei Zufuhr des üblicherweise verwendeten Rohr- oder Rübenzuckers (Saccharose). Der glykämische Index liegt mit 20 auf einem sehr niedrigen Niveau. Das war der wichtigste Grund für den Einsatz. Blutzuckerschwankungen sollten vermieden werden, da sie zu Konzentrationsschwankungen führen können.

Nach einer Studie der Arbeitsgruppe um M. C. Moore der Vanderbilt University (Nashville, Tennessee) verbessern geringe Mengen Fructose sowohl bei gesunden Menschen als auch bei Patienten mit Diabetes mellitus Typ 2 die Glucose-Toleranz und die glykämische Antwort ohne gesteigerte Insulinsekretion. Ein wichtiger positiver Effekt – da über 10 % der Deutschen Diabetes haben oder gefährdet sind.

Unser Drink ist für Diabetiker besonders geeignet aufgrund des niedrigen glykämischen Index.

Pink Grapefruitsaft aus Pink Grapefruitsaftkonzentrat (3,2%).

Wir haben uns für Pink Grapefruit entschieden – sicher die teurere Variante – weil diese Frucht eine interessantere Elektrolytmischung enthält, die für unsere Ziele – rascher länger konzentriert und wacher – als die bessere sich erwiesen hat.

Kohlensäure

Die übliche Menge für Kohlensäure in derartigen Getränken und soft Drinks beträgt 4-6 g/l, in Deutschland und Westeuropa. Im DOC WEINGART ACTIVE DRINK sind nur 4 g/l enthalten – also untere Grenze. In südlichen Ländern wird häufig mehr Kohlensäure zugesetzt. Wichtig zu wissen: Kohlensäure ist eine der wenigen Säuren, die den Säure-Basen-Haushalt nicht belasten, da sie leicht über die Lunge als Säure abgeatmet werden kann.

Säuerungsmittel Citronensäure

In geringen Mengen eingenommen fördert Citronensäure indirekt das Knochenwachstum, weil sie die Aufnahme von Calcium begünstigt.

Citrat gilt als einer der wichtigsten Inhibitoren der Harnsteinbildung. Erhöhte Werte an Citrat im Urin senken also das Risiko der Bildung von Harnsteinen. Das im Urin ausgeschiedene Citrat stammt einerseits aus dem Stoffwechsel (Citratzyklus), andererseits wird es mit der Nahrung aufgenommen. Citronensäure und ihre Salze werden zur Konservierung und als Säuerungsmittel von Lebensmitteln verwendet, beispielsweise in Getränken.

Natürliche Fruchtsüße – wo ist der Unterschied zu Fruktose?

Natürliche Fruchtsüße ist ausschließlich ein Fruchtkonzentrat aus Früchten wie Äpfel, Birnen, Trauben, Orangen und Zitronen. Sie wird extrahiert, geklärt und raffiniert, bevor sie nochmals aufkonzentriert wird. Sie besteht nicht nur aus reiner Fructose sondern enthält auch Glucose. Das ist aber ganz normal in Naturprodukten. Fructose kommt auch in der Natur fast nie isoliert vor. Der Einsatz unterschiedlicher Fruchtkonzentrate ist Grundlage für das ausbalancierte Zuckerspektrum der Fruchtsüße. Eine schonende Pasteurisierung gewährleistet mikrobiologische Sicherheit und den Erhalt der Süßungs-Qualität.

Meersalz

Im Meersalz sind 1 % bis 3 % andere Salze und bei unbehandeltem Meersalz auch noch eine Restfeuchte von bis zu 5 % Wasser enthalten. Neben Natriumchlorid sind insbesondere Salze von Magnesium und Kalium vorzufinden, was wiederum für unsere Entscheidungen, die Hirnaktivitäten zu beschleunigen, ein positiv Argument war.

Natürliche Aromen

Als natürliches Aroma wird in der Europäischen Union ein Aromastoff oder ein Gemisch von Aromastoffen bezeichnet, welche mittels physikalischer, enzymatischer oder mikrobiologischer Verfahren aus Ausgangsstoffen pflanzlicher oder tierischer Herkunft gewonnen werden und mit in der Natur vorkommenden Aromastoffen chemisch identisch sind. Bei der Deklaration von zugesetzten Aromen setzt die Lebensmittelindustrie zunehmend auf „natürliche“ Aromen, da die Konsumenten vielfach nicht mehr bereit sind, Lebensmittel mit der Bezeichnung „künstlich“ zu kaufen. Doch sind natürliche Aromen, die mit rein physikalischen Verfahren aus den betreffenden Nahrungsmitteln oder Gewürzen gewonnen und nicht chemisch modifiziert werden, z.B. Erdbeeraroma aus Erdbeeren oder Vanillearoma aus Vanilleschoten, teuer und nur in begrenztem Umfang verfügbar. Dennoch haben wir sie drin.

Vitaminmischung

Diese Mischung ist genial. Genau unsere Mischung leistet da hervorragendes, wenn es um Konzentration und Stressprobleme geht. Besonders die Kombination der B-Vitamine mit den zusätzlichen Spurenelementen aus Pflanzen und Gewürzen entfaltet eine ganz andere gemeinsame Wirkung, wie diese Substanzen als Einzelstoffe.

Unsere Vitaminmischung besteht aus:

Vitamin B1 - Thiamin – hilft dem Körper das Nervensystem gesund zu erhalten. Es stimuliert die Produktion der Neurotransmitter im Gehirn. Damit fördert es die Lernfähigkeit der Menschen jeden Alters.

Defizite können sich bemerkbar machen durch: Lust und starkes Verlangen nach Süßem, verlangsamte Wund- oder Verletzungsheilung. Neuere Studienergebnisse geben erste Hinweise, dass es günstig ist um Alzheimer vorzubeugen.

Vitamin B3 - Niacin = Nikotinsäureamid – senkt in hohen Dosen das LDL Cholesterol, der gefährliche Anteil der Lipoproteine. Damit hat es eine schützende Funktion auf die Gefäße und deren Alterung.

Defizite können sich bemerkbar machen durch: raschere Gefäßalterung, massive Defizite können Hirnfunktionsstörungen beschleunigen bis hin zur Demenz.

Vitamin B5 - Pantothenat – gilt in Fachkreisen als das Anti-Stress Vitamin schlechthin. Dabei unterstützt es die Nebenniere bei der Produktion von wichtigen Stresshormonen.

Defizite können sich bemerkbar machen durch: Müdigkeit, Probleme beim Zuckerstoffwechsel, frühes Ergrauen der Haare, mangelnde Stresstoleranz.

Vitamin B6 – Pyridoxin – gilt als der große Helfer bei der Energieproduktion und bewirkt auch, dass man sich energetisierter fühlt.

Defizite können sich bemerkbar machen durch: Müdigkeit, Lustlosigkeit, Niedergeschlagenheit, nervlich schlecht belastbar.

Vitamin B12 - Cobalamin – ist das bekannte Energie – Vitamin. Es ist wichtig bei der Produktion von Neurotransmittern im Gehirn. Außerdem verbessert es die seelische Stimmung, das Schlafverhalten und hat Einfluss auf viele psychische Funktionsabläufe im Körper.

Defizite können sich bemerkbar machen durch: Müdigkeit, Probleme bei der Blutbildung mit der Folge von mangelndem Sauerstofftransport, Schlafstörung.

Biotin - ist ein sekundäre B Vitamin und unterstützt den Fett- und Kohlenhydratstoffwechsel. Deshalb unterstützt es die Stoffwechselfunktionen, wenn Menschen Gewicht abnehmen möchten. Am besten sichtbar durch gesund aussehende Haut und Haare. Es wirkt jedoch auch innerlich.

Defizite können sich bemerkbar machen durch: Veränderungen von Haut und Haaren in Phasen der Gewichtsreduktion

Folsäure – unterstützt den Stoffwechsel auf der Aminosäuren Ebene und ist deshalb wichtig für alle Prozesse der Regeneration insbesondere auf der Nervebene. Weltweit werden Defizite beobachtet. Das hängt mit dem erhöhten Bedarf, aber auch mit der mangelnden Zufuhr zusammen, da die Folsäurekonzentration in Gemüse tendenziell abnimmt.

Defizite können sich bemerkbar machen durch: Mentale Symptome wie Unkonzentriertheit, abnehmende geistige Belastbarkeit, Müdigkeit, Blutarmut.

Vitamin C – gilt allgemein als der Helfer für das Immunsystem. Durch seine antioxidative Wirkung schützt es die Blutgefäße, unterstützt Heilungsprozesse und hilft gegen das Altern.

Defizite können sich bemerkbar machen durch: Infektanfälligkeit, schlecht heilende Wunden, sich vorgealtert fühlen.

Säureregulator

Säureregulatoren sind Lebensmittelzusatzstoffe, die den Säuregrad oder die Basizität und damit den gewünschten pH-Wert eines Lebensmittels konstant halten. Es handelt sich meist um organische Säuren und deren Salze, Carbonate, seltener auch um anorganische Säuren und deren Salze. Im Gegensatz zu Säuerungsmitteln werden sie nicht zur Geschmacksveränderung von Lebensmitteln benutzt. Ihre Wirkung beruht auf der Bildung eines Puffersystems im Lebensmittel, bei dem sich auf Zugabe von sauren oder basischen Stoffen der pH-Wert nicht oder nur geringfügig ändert. Dies ist unbedenklich und zugleich erforderlich, um die Haltbarkeit zu garantieren. Würde sich der pH ändern über die Zeit, wäre die Haltbarkeit der Vitamine gefährdet.

Natriumcitrat

Natriumcitrat lässt sich aus der Neutralisation von Natronlauge mit Citronensäure gewinnen. Also völlig harmlos: Natriumträger und Citrat aus der Citronensäure. Als Lebensmittelzusatzstoff wird es als Säureregulator eingesetzt. Die Lebensmittelindustrie verwendet es in zahlreichen Produkten: Energy Drinks, Biermixgetränke, Konfitüren u. a.

Stabilisatoren Pektin und Johannisbrotkernmehl

Die Gewinnung von Pektin erfolgt aus pflanzlichen Rohstoffen mit hohem Pektingehalt, wie beispielsweise Apfel-, Citrus- oder Rübensresten. Durch

Zusatzstoffe wird das Pektin seinem Einsatzbereich angepasst (z. B. Puffer-Substanzen zur Regulation des pH-Wertes und der Calciumverfügbarkeit).

Es wird aus verfahrenstechnischen Gründen eingesetzt, hat aber den positiven Begleiteffekt die Calciumverfügbarkeit zu erhöhen.

Das Johannisbrotkernmehl ist weiß und geschmacksneutral. Es ist ein Polysaccharid, das größtenteils aus Galactose (20 %) und Mannose (80 %) besteht. Dieser Mehrfachzucker kann vom menschlichen Körper nur teilweise verdaut werden und gilt deshalb als Ballaststoff. Neben dem Polysaccharid sind noch ca. 6 % Eiweißstoffe sowie wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe (Flavonoide) und Spuren von Mineralstoffen enthalten. Johannisbrotkernmehl kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (fünffmal so quellfähig wie Stärke), stabilisiert Emulsionen und unterbindet Kristallbildung. Dies wiederum ist Produktionstechnisch wichtig bei längerer Haltbarkeit des Produktes.

In der EU ist es uneingeschränkt (auch für Bio-Produkte) als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Es kommt in Süßwaren, Soßen, Suppen, Puddings und Speiseeis vielfach zum Einsatz. Für diätetische Zwecke dient Johannisbrotkernmehl als Backhilfsmittel in glutenfreiem Brot. Akute Ernährungsstörungen, Verdauungsstörungen, Durchfallerkrankungen, Erbrechen, Colitis und Zöliakie sind Anwendungsgebiete für Diätprodukte aus dem Samenmehl. Außerdem sind ein hoher Cholesterinspiegel, Diabetes mellitus und Fettsucht möglicherweise mit Johannisbrotkernmehl zu behandeln.

Magnesiumcarbonat

Magnesium gilt als Beschleuniger vieler enzymatischer Prozesse im Körper. Insbesondere beschleunigt es Prozesse der Energieproduktion im Körper, Proteinaufbau und damit die Regeneration. Deshalb haben wir es zugesetzt.

Koffein

Durchschnittlicher Koffeingehalt von Getränken

Getränk mg Koffein/ 100ml (Durchschnitt):

Filterkaffee**	64 – 96 mg Koffein/ 100ml	(1 Kaffee hat meist 150-200ml!)
Espresso	40-50 mg Koffein/ 30ml	(1 Espresso hat meist 30ml!)
Schwarz Tee**	24 - 48 mg Koffein/ 100ml	
Energy Drink**	32 mg Koffein/ 100ml	
Coca-Cola	10 mg Koffein/ 100ml	
Kakao**	2 – 4 mg Koffein/ 100ml	

Anhand dieser Aufstellung sieht man sehr gut, dass die Summe der Zutaten erst die Gesamtwirkung ergibt. Koffein alleine macht´s eben nicht aus. Es sind die Synergieeffekte unserer verschiedenen Zutaten, mit denen wir die Gesamtwirkung erzielen. Ein Effekt ist z.B. mit weniger Koffein eine längere Konzentrationsverbesserung erzielen.

Ingwer Extrakt

Extrakt heißt lediglich, dass die wesentlichen Wirkstoffe herausgezogen werden – extrahiert. Dem Ingwer-Wurzelstock werden antioxidative Wirkung (vergleichbar der Wirkung der Vitamine C + E) und entzündungshemmende, sowie anregende Effekte auf die Magensaft-, Speichel- und Gallenbildung sowie die Darmfunktion zugesprochen. Bei häufig bestehender Trägheit des Verdauungssystems durch Stress und sitzende Tätigkeit ein absolut gewünschter Effekt. Das ist der wahre Grund wieso wir es zusetzen.

Guarana Extrakt

Guaraná ist den Indios im Amazonasgebiet schon seit Jahrhunderten bekannt. Das Getränk wirkt ähnlich wie Kaffee anregend und dämpft Hungergefühle. Außerdem gilt Guaraná als leistungsfördernd und kann bei körperlicher Schwäche das Durchhaltevermögen stärken.

Inhaltsstoffe der Guaranapflanze – bitte auf die Proanthocyanidine achten! Tannine (über 12 %) davon ca. 10 % oligomere Proanthocyanidine (OPC), Coffein (4–6 %), Mineralstoffe (3–4 %). Die Hauptwirkung der OPC oder ihrer Metaboliten liegt in ihrer antioxidativen Wirkung. Das bisher stärkste beschriebene OPC-Antioxidant ist unter Laborbedingungen 18,4 mal so stark wie Vitamin C und 50 mal so stark wie Vitamin E, jedoch sind diese Werte nicht unmittelbar auf die Wirkung der Stoffe im menschlichen Organismus übertragbar. OPC sind möglicherweise Katalysatoren, die die positiven Wirkungen von Vitamin A, C und E verstärken können. Sie passieren auch die Blut-Hirn-Schranke und können somit vor Alzheimer und möglicherweise Hirngewebe vor oxidativem Stress schützen.

Ginkgo biloba-Aromaextrakt

Ginkgo darf Lebensmitteln nicht zugesetzt werden, es sei denn es wird als Aromaextrakt deklariert. Dann wird unterstellt, dass es zum Zwecke der Geschmacksgestaltung eingesetzt wird. Das ist der juristische Hintergrund dieser Deklarationsform. Gleiches gilt für Ginseng Aroma.

Lycopin

Lycopin wird aus reifen Tomaten oder Melonenkernen gewonnen. Mit Lycopin werden Lebensmitteln auf natürliche Weise „gefärbt“. In unserem Falle etwas rötlicher gemacht. Wir haben uns für die Lycopine entschieden, weil sie eine antioxidative Wirkung haben. Also wiederum vergleichbar mit der Wirkung von Vitamin C+ E. Ein weiteres Beispiel dafür, dass mit Natur sich einiges an positiven Begleiteffekten bewirken lässt.

Gewürzmischung

Tja – und da wird nichts verraten – weil dahinter versteckt sich die energetisierende Geheimformel des **DOC WEINGART ACTIVE DRINKS**

Erfahrungen aus über 1 Jahrzehnt Leistungsmenschen TUNING!

Erfahrungen von denen viele Hochleistungssportler und Business Profis bis zum heutigen Tag profitieren.

In Gewürzen steckt die konzentrierte Kraft der Natur.

Wir hoffen Ihnen damit einige wichtige Informationen gegeben zu haben

Ihr DOC Weingart Forschungsteam