

## Vergleich von Ferment-Getränken auf dem deutschen Markt

|                                                                                                                                                     | BIO<br>Vita Biosa                                              | BIO<br>EM EmikoSan                                          | EM-X Gold das Original<br>von Prof. Higa           | BIO<br>Rechtsregulat von<br>Dr. Niedermayer        | BIO<br>Kräuterbeer Classic                                                                                  | BIO<br>Kräuterbeer Pikant                                                                                                  | BIO<br>Kräuterbeer Premium                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fermentationsverfahren</b>                                                                                                                       | einfaches fermentieren                                         | natürliche Fermentation                                     | lange nat. Fermentation                            | Kaskadenfermentation                               | Bio- energetisch gesteuertes<br>Fermentationsverfahren (21<br>Tage)                                         | Bio- energetisch gesteuertes<br>Fermentationsverfahren (21<br>Tage)                                                        | Bio-energetisch gesteuertes<br>Fermentationsverfahren (6<br>Wochen)                                                                    |
| <b>Milchsäurebakterien</b>                                                                                                                          | 8 verschiedene<br>Milchsäurebakterien                          | Milchsäurebakterien,<br>Photosynthesebakterien<br>und Hefen | <i>in der Flasche KEINE<br/>lebenden Bakterien</i> | <i>in der Flasche KEINE<br/>lebenden Bakterien</i> | 8 probiotische, anaerobe und<br>aerobe Milchsäurebakterien                                                  | 8 probiotische, anaerobe und<br>aerobe Milchsäurebakterien                                                                 | 8 probiotische, anaerobe und<br>aerobe Milchsäurebakterien                                                                             |
| <b>Anzahl Bakterien</b>                                                                                                                             | zw. 5 und 10 x 10 hoch 7/ ml                                   | 10 hoch 6 /ml                                               | 0                                                  | 0                                                  | mind. 5x 10 hoch 7 /ml                                                                                      | 1,4 x 10 hoch 8 /ml                                                                                                        | 3,5x 10 hoch 8 /ml                                                                                                                     |
| <b>Fermentierte Kräuter</b>                                                                                                                         | 0,5% Volumen Kräuter<br>aus biolo. Anbau<br>(siehe Datenblatt) | Kräuterauszug<br>(12 Kräuter)                               | . Hersteller nicht enthalte                        | Curcuma, Safran<br>Anteil nicht genannt            | 2% Volumen Kräuter<br>aus biolo. Anbau<br>(12 Kräuter; Beson-<br>derheit 50% davon ist<br><b>Zistrose</b> ) | 2% Volumen Kräuter<br>aus biolo. Anbau<br>(14 Kräuter; Beson-<br>derheit: <b>Kurkuma, Ingwer +<br/>schwarzer Pfeffer</b> ) | 2% Volumen Kräuter aus<br>biolo. Anbau (13 Kräuter,<br>Besonderheit 50 % davon ist<br><b>Gingko+Zistrose</b> )                         |
| <b>Früchte</b>                                                                                                                                      | je nach Sorte 0,5%-2,2%<br>Fruchtkonzentrat/-saft              | Orangensaft+ -konzentrat<br>Acerolapulver (0,5%)            | lt. Hersteller<br>nicht enthalten                  | fermentierte Früchte,<br>Gemüse und Nüsse          | 2% Volumen Heidelbeeren                                                                                     | 2% Volumen Heidelbeeren                                                                                                    | 2% Volumen Heidelbeeren<br>2% Volumen Gojibeeren<br>1% Volumen Schisandrabeeren                                                        |
| <b>Zucker/ Nahrung für<br/>Bakterien</b>                                                                                                            | Bio-Zuckerrohrmelasse,<br>Glukose + Fruchtzucker               | Saccharose +<br>Zuckerrohrmelasse +<br>Reiskleieextrakt     | Melasse                                            | lt. Hersteller<br>nicht enthalten                  | Bio-Zuckerrohrmelasse<br>(bei Abfüllung noch 0,1%)                                                          | Bio-Zuckerrohrmelasse<br>(bei Abfüllung noch 0,1%)                                                                         | Bio-Zuckerrohrmelasse<br>(bei Abfüllung noch 0,1%)                                                                                     |
| <b>sonstige Zutaten</b>                                                                                                                             | lt. Hersteller nicht<br>enthalten                              | lt. Hersteller nicht<br>enthalten                           | Magnesiumchlorid aus<br>Meerwasser                 | lt. Hersteller nicht<br>enthalten                  | lt. Hersteller nicht enthalten                                                                              | lt. Hersteller nicht enthalten                                                                                             | lt. Hersteller nicht enthalten                                                                                                         |
| <b>Haltbarkeit<br/>nach Abfüllung</b>                                                                                                               | keine Angabe                                                   | keine Angabe                                                | keine Angabe                                       | keine Angabe                                       | mind. 12 Monate                                                                                             | mind. 12 Monate                                                                                                            | mind. 12 Monate                                                                                                                        |
| <b>Bio-energetische<br/>Aufprägungen</b><br><b>1. Heilquelle Nordenau</b><br><br><b>2. Tibetische Heilkräuter</b><br><br><b>3.Edelsteintherapie</b> | lt. Hersteller nicht<br>enthalten                              | lt. Hersteller nicht<br>enthalten                           | lt. Hersteller nicht<br>enthalten                  | lt. Hersteller nicht<br>enthalten                  | während der Produktion<br><br>während der Produktion<br><br>keine                                           | während der Produktion<br><br>während der Produktion<br><br>keine                                                          | während der Produktion und<br>direkt vor dem Versand<br>während der Produktion und<br>vor dem Versand<br><b>direkt vor dem Versand</b> |
| <b>Liter-Preis im Handel</b>                                                                                                                        | ca 30 Euro                                                     | 43,90 Euro                                                  | 151,80 Euro                                        | 139,71 Euro                                        | EVP 54,90 Euro                                                                                              | EVP 65,90 Euro                                                                                                             | EVP 89,90 Euro                                                                                                                         |

Stand: 20.06.2018

Informationen, soweit gefunden, nach besten Wissen und Gewissen zusammengetragen

|                                                                                                                                                      | <b>Casa Sana Darmreinigung</b><br>von HLH Biopharma        | <b>BIO</b><br><b>Biovalere +N</b>                  | <b>BIO</b><br><b>ProTop Antioxidans</b>    | <b>BIO</b><br><b>Mzyme Fermentgetränk</b>                     | <b>ProBiotiX</b><br>Fermentationsgetränk         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Fermentationsverfahren</b>                                                                                                                        | "spezielles Herstellungs-<br>verfahren"                    | Phyto-Fermentation<br><br>(10-14 Tage)             | Langzeitfermentation<br><br>(9-18 Monate)  | natürliche<br><br>Fermentation                                | natürliche<br><br>Fermentation                   |
| <b>Milchsäurebakterien</b>                                                                                                                           | 31 verschiedene Stämme<br>effektive Mikroorganismen        | mind. 20 Bakterienstämme<br>und Substämme          | spezifische EM                             | effektive<br>Mikroorganismen (EM)                             | effektive<br>Mikroorganismen (EM)                |
| <b>Anzahl Bakterien</b>                                                                                                                              | 10 hoch 9 /ml                                              | 1,2 x 10 hoch 8/ml                                 | keine Angabe                               | keine Angabe                                                  | keine Angabe                                     |
| <b>Fermentierte Kräuter</b>                                                                                                                          |                                                            | Anteil nicht genannt<br>(Mischung aus 11 Kräutern) | Saft aus fermentierter<br>Topinamburknolle | Anteile nicht genannt<br>(Kurkuma)                            | Anteile nicht genannt<br>(3 Kräuter)             |
| <b>Früchte</b>                                                                                                                                       | Ananas, Hagebutte<br>Heidelbeeren<br>(Menge nicht genannt) | lt. Hersteller nicht enthalten                     | lt. Hersteller nicht enthalten             | Anteile nicht genannt<br>(Karotten, Seetang,<br>grüne Papaya) | Anteile nicht genannt<br>(Weintrauben, Weißkohl) |
| <b>Zucker/ Nahrung für<br/>Bakterien</b>                                                                                                             | Melasse + Zuckerarten                                      | Bio-Zuckerrohrmelasse<br>Fruktose + Glukose        | lt. Hersteller nicht enthalten             | Reiskleie                                                     | Reiskleie/-keimlinge                             |
| <b>sonstige Zutaten</b>                                                                                                                              | lt. Hersteller nicht enthalten                             | 0,5% Salz                                          | lt. Hersteller nicht enthalten             | lt. Hersteller nicht enthalten                                | lt. Hersteller nicht enthalten                   |
| <b>Haltbarkeit<br/>nach Abfüllung</b>                                                                                                                | max 9 Monate                                               | 12 Monate                                          | keine Angabe                               | keine Angabe                                                  | keine Angabe                                     |
| <b>Bio-energetische<br/>Aufprägungen</b><br><b>1. Heilquelle Nordenau</b><br><br><b>2. Tibetische Heilkräuter</b><br><br><b>3. Edelsteintherapie</b> | lt. Hersteller nicht enthalten                             | Bio-energetisches Wasser                           | lt. Hersteller nicht enthalten             | lt. Hersteller nicht enthalten                                | lt. Hersteller nicht enthalten                   |
| <b>Liter-Preis im Handel</b>                                                                                                                         | 39,90 Euro                                                 | 29,90 Euro                                         | ca 79 Euro                                 | 138,99 Euro                                                   | 116,00 Euro                                      |