

Alcuni prodotti erboristici arricchiti con Lisosan:

OPERCOLI

Lisosan B	Lisosan C	Lisosan Artrodol	Lisosan Celtic
Lisosan Cort	Lisosan Dep	Lisosan Dren	Lisosan Equilibrium
Lisosan Vigor	Lisosan Equilibrium F		Lisosan Fenosan C
Lisosan Fuc	Lisosan Horm	Lisosan Lico	Lisosan Mel
Lisosan Mix	Lisosan Relax	Lisosan Reumax	Lisosan Soy

FITOESTRATTI

Lisosan Reflusing	Lisosan Antidol	Lisosan Renipros	Lisosan Cortlike
Lisosan Prostal	Lisosan Calm	Lisosan Epatoprotect	Lisosan Enteroactiv R
Lisosan T	Lisosan Eactiv	Lisosan Fitolio Esse	Lisosan Fitolio A
Lisosan Modul Euppirapid		Lisosan Immuno Plus	Lisosan Cardio
Lisosan I	Lisosan Mellito di ALOE		

LISATI & Prodotti in polvere

LISOSAN G	LISOSAN A	LISOSAN M	LISOSAN S
LISOSAN EQUILIBRIUM AA		LISOSAN ACQUA G	
LISOSAN ACQUA A		LISOSAN ACQUA S	
LISOSAN ACQUA M		LISOSAN GEL A	
LISOSAN NUTRITIONAL		LISOSAN NUTRITIONAL PLUS	
LISOSAN KEL		LISOSAN KELONIT	LICISAN

BRODO GRANULARE VEGETALE BIOLOGICO

TISANE

CHIARE ACQUE	INTESTINO	RESPIRO
FEGATO	QUIETE	

DETERGENZA

AGRISAN	SANITIZZANTE	concentrato
AGRISAN	TESSUTI DELICATI	concentrato
AGRISAN	STOVIGLIE	concentrato

La gamma si amplia inoltre nella cosmesi e nel settore dell'agricoltura biologica, chiedeteci maggiori informazioni.

*Dalla Natura,
con la Natura,
per la Natura*

AGRI-SAN



Agri-San s.r.l.

Via Matteotti 1950/B

51036 Larciano (PT)

Tel. 0573/83203

Fax 0573/838.595

www.agrisan.it



**DIVISIONE AGRONOMICA &
DETERGENZA**

DIVISIONE ERBORISTICA

DIVISIONE COSMETICA

Oggi come allora dalla terra per la vita: **IL GRANO**. E' ancora l'uomo richiamato ad evocare il connubio tra la NATURA e la VITA. Il LISOSAN, lisato di grano per sua natura ricco di fattori probiotici, svolge nell'organismo un'azione benefica, riequilibrandone la funzionalità generale. Il prodotto nato dalla fermentazione di sfarinati, arricchito con preziosissimo germe, è quanto di più armonico nei suoi componenti, poiché è il risultato di una trasformazione naturale. Niente viene aggiunto al prodotto così ottenuto, perché l'uomo non è fatto di comparti, ma di un'unica unità con la mente e il corpo. L'attività salutistica che ne può derivare dal suo uso, si esplica gradatamente, facendo apprezzare come l'organismo sotto il benefico stimolo del LISOSAN, si rifortifica, riattivandosi in tutti i suoi meccanismi naturali, assopiti dalle cattive abitudini alimentari e dalla frenetica vita quotidiana.

*SE TU NON RENDI NUTRIMENTO UGUALE AL NUTRIMENTO PARTITO,
ALLORA LA VITA MANCA DI SUA VALETUDINE*

LEONARDO DA VINCI

NOTA INFORMATIVA LISOSAN

L'alimentazione moderna, si è dimostrata carente ai fini di un completo reintegro delle sostanze primarie, per la ricostruzione dei vari tessuti e produzione di quell'energia, indispensabile, affinché l'uomo, possa svolgere tutte le sue funzioni organiche, nel miglior equilibrio mentale. Appare evidente, la necessità di integrare il normale pasto giornaliero, con componenti naturali provenienti dal LISOSAN. Il LISOSAN per il suo particolare ciclo di preparazione, per l'utilizzo di prodotti specifici, in cui, l'alto potere nutrizionale unito ad una particolare vitalità, fornisce all'organismo Amminoacidi Essenziali (A.A.E.) quali Lisina, Freonina, Leucina, Isoleucina, Valina, Triptofano, Fenilamina, Metionina, Istidina che garantiscono un innalzamento del valore biologico nella sintesi proteica. Ciascun amminoacido, funge da precursore a innumerevoli altri componenti proteici, essenziali al normale funzionamento degli organi. Anche gli Amminoacidi Non Essenziali (A.A.N.E.) sono presenti nel LISOSAN, affinché la biosintesi delle proteine possa svolgersi nel modo più consono, senza fattori limitanti.



AGRI-SAN

**DIVISIONE
AGRONOMICA &
DETERGENZA**



**DIVISIONE
ERBORISTICA**



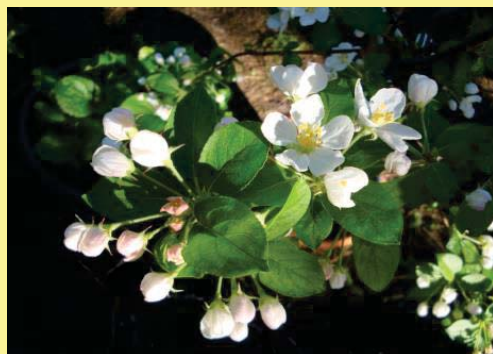
**DIVISIONE
COSMETICA**



Da AGRI-SAN trovi:

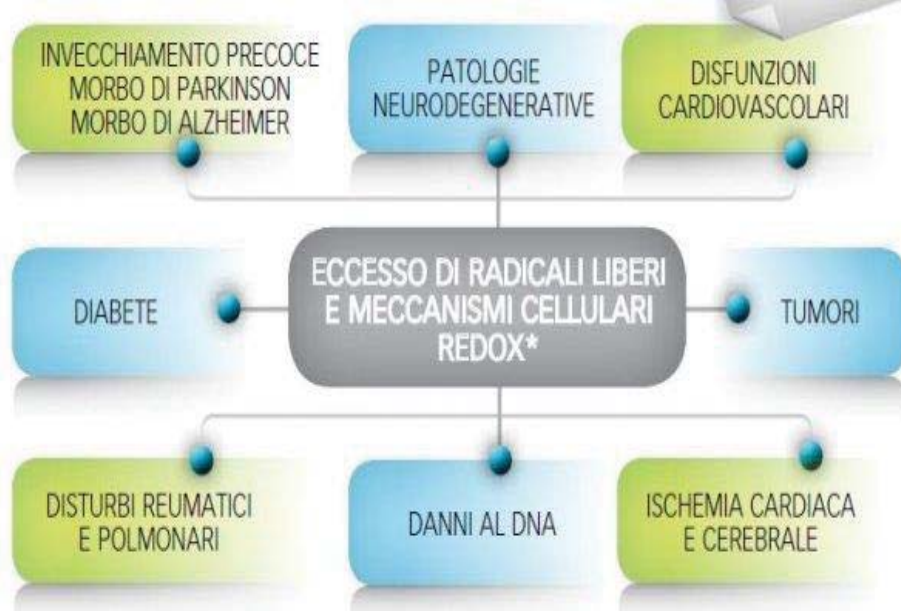


Laboratorio Erboristico, per miscele
l'ottenimento di estratti, erboristiche e Lisati



La presenza nel LISOSAN di Tocoferoli, Zinco, Selenio, Octacosanolo, Ac. Linoleico, Ac. Linolenico, Glucidi e tanti altri componenti, secondo un equilibrio e vitalità naturale (come da analisi specifiche) lo qualifica, nei confronti di altri prodotti precostituiti, dai quali l'organismo non ritrova le sostanze primarie a lui necessarie. Il loro deficit, insieme ad altri fattori nutrizionali ed ambientali porta a: grossi stress, bassa performance fisica (svogliatezza, stanchezza), difficoltà nella crescita muscolare. Inoltre si possono avere delle difficoltà nella produzione di anticorpi, enzimi, e altri disturbi quali stitichezza, difficoltà digestiva, frutto di una moderna alimentazione, votata al consumismo. Mentre un accurato uso del LISOSAN, svolge attività contro i radicali liberi, antistress, aumenta la riserva energetica, l'armonico ricambio dei tessuti, con salute, voglia di vivere e allontanamento della vecchiaia. Il LISOSAN, è da inquadrare come alimento ricco di vitalie, cioè che possiede la facoltà di dare vitalità agli alimenti e a chi se ne ciba. La possibilità di apportare vitamine, Sali minerali, oligoelementi, fattori di crescita, antiossidanti naturali, completa l'alimentazione in uso oggi, poco vitale e di difficile digestione. Può riequilibrare così, un pasto squilibrato, cioè giornaliero, continuativo, obbligato dalle esigenze lavorative che affrettano la colazione e il resto dei pasti senza tener conto delle esigenze del metabolismo umano. Per cui a chi frequenta mense, fastfood, e locali simili (studenti, impiegati in genere, operai, ecc) l'assunzione del LISOSAN è una necessità, per far sì che una persona resti in ottima forma e salute, supplisca a quello che non dà noia per un giorno o due, ma a quello che influenza con il tempo negativamente il metabolismo, che con i mesi e gli anni impoverisce il fisico. Il LISOSAN, è un prodotto facilmente assimilabile, non necessita di una digestione laboriosa poiché provenendo da un'autolisi è assimilabile come tale. Ciò può avvenire anche solo in bocca. Rimane solo una piccola parte fibrosa, che bene va ad integrare le funzioni dell'intestino, anche perché stimola la flora batterica nelle sue funzioni essenziali.

LISOSAN NATURA con NATURA per la VITA.



www.anagen.net

Il LISOSAN aiuta il corpo a svolgere la sua funzione naturale di auto guarigione; fornisce tutti gli elementi nella forma più facile da digerire al fine di poter attuare due processi vitali: disintossicarsi e reintegrare le eventuali carenze. Date le peculiari caratteristiche del cereale dal punto di vista nutrizionale (componentistica nutritiva ricostituiva), la metodica di lavorazione sarà volta a esaltarle, e parallelamente, a mettere in rilievo altre proprietà benefiche, altrimenti latenti. La metodica di laboratorio, è una progressione enzimatica biologica (cioè guidata da *bios*) e propenderà a lisare tutta la componentistica macro molecolare, il che rende accessibili agli enzimi delle pareti intestinali principi attivi che altrimenti resterebbero in attaccati, ossia integri e inutilizzati dal nostro organismo. Il LISOSAN si presenta in due forme: polvere (Lisosan G) e liquida (Lisosan Acqua G).

La differenza fra un alimento morto, artificiale, depauperato e un alimento vivo, naturale, completo è, fra le altre cose, nel tasso marginale di sostanze traccia, che a stento si notano in un'analisi chimico merceologica. Oligoelementi, vitamine naturali, amminoacidi, acidi grassi polinsaturi, acidi nucleici, metalli-traccia, enzimi, sono tutte "vitalie", sono cioè sostanze in grado di promuovere la vita (pro-bios).



Conferenze

Corsi d'aggiornamento

Centro Discipline

BioNaturali

Consulenza naturopatica



AGRI-SAN via Matteotti 1950/B Larciano (PT)



Venite a trovarci ad AGRI-SAN!

Vi mostreremo con gioia l'Azienda !

Tel. 0573/83203



Il perché di assumere LISOSAN è dettato dalle moderne esigenze. Per esempio è un dato di fatto che mastichiamo meno. Perché? Perché assumiamo sempre maggiori quantità di cibo cotto, anziché crudo fondamentalmente. E questo, oltre a giocare un ruolo fondamentale nella perdita di enzimi alimentari, porta la dentatura a indebolirsi, diminuisce l'irrorazione sanguigna alle gengive, i denti si ammalano con più facilità; d'altronde i parametri secondo i quali l'evoluzione ci ha modificato nel corso nei millenni, sono in larga parte legati al "mantenere e incrementare cioè che ci è utile", contro un "ridurre e abolire ciò che invece non usiamo più". E siccome la prima digestione avviene in bocca, masticare male, poco e velocemente (tachifagia) non giova certo. Il LISOSAN è quindi un prodotto biologico certificato, completamente naturale, che ben si affianca all'uomo del nuovo millennio. Infatti i suoi componenti, provenendo da un'autolisi si rendono prontamente assimilabili, affinché il nostro corpo possa beneficiarne con facilità. E affinché questi possano prontamente andare a catalizzare le innumerevoli reazioni biochimiche alla base della nostra salute e della vita stessa. Catalizzare significa "far sì che una certa reazione avvenga. E che lo faccia nei modi e nei tempi compatibili con la vita". Pensiamo a tutti i processi di riparazione tissutale, di protezione dai radicali liberi (altra grossa piaga di questo secolo), di depurazione organica, di biosintesi in genere a cui i catalizzatori debbono presiedere. LISOSAN può essere utilizzato da grandi e piccini, e le ricerche svolte sul prodotto ci dimostrano avere molteplici azioni positive. Qualche esempio? Agisce favorevolmente sulla depurazione del fegato, è stato testato in concomitanza all'assunzione di sostanze tossiche per eccellenza, come il tetracloruro di carbonio, o il comune acetone ed etanolo, e i ricercatori affermano che LISOSAN attua una protezione dell'organismo nei confronti di questi veleni. La stessa cosa la fa con il cis-platino (molecola antitumorale di comune utilizzo), diminuendo il sovraccarico di residui metabolici del farmaco a carico di fegato, testicoli, reni; ciò significa che questi organi saranno in grado di recuperare il loro equilibrio in tempi minori.

Altra bella evidenza, come già accennato è la protezione attuata nei confronti dei radicali liberi; questi sono infatti agenti di danni tissutali di vario genere, e risentono in negativo (ossia aumentano) a causa di vari fattori, fra cui lo stress, l'abuso di farmaci, la sedentarietà, l'alimentazione scorretta, l'esposizione a certe sostanze e radiazioni, ed altro ancora. Altra azione benefica del LISOSAN è la protezione delle LDL dall'ossidazione, e secondo i ricercatori ciò contribuirebbe a prevenire la formazione della placca aterosclerotica, ben nota per i suoi devastanti effetti sull'apparato cardiovascolare. Anche l'innalzamento delle difese immunitarie è un'altra evidenza dimostrata per LISOSAN. È un potente stimolatore di macrofagi (i globuli bianchi spazzini dell'organismo, che distruggono batteri, antigeni, etc.).

Infine, dai test svolti in collaborazione con il CNR di Pisa sui Citocromi P450 (metabolizzatori della maggior parte degli xenobiotici) emerge il fatto che LISOSAN non presenta tossicità e non interferisce con la biotrasformazione di eventuali farmaci assunti contemporaneamente.

Da qui possiamo capire quanto questo prodotto ci è benefico.

LISOSAN fa tutto questo, e molto altro ancora, ma il suo segreto è unicamente quello di riportare al corpo le "vitalie" che gli sono ESSENZIALI, e tutte coordinate e articolate dentro un grande equilibrio, in cui ognuna sa cosa fare, perché regolate da alti livelli vibrazionali energetici.

La bioenergetica delle sostanze naturali è espressione caratterizzante di vitalità e naturalità, come dimostrano i test svolti su Lisosan in accreditati Laboratori operanti con Tecniche di Cristallizzazione sensibile.

Nel corso degli anni la pratica della Lisatura è stata applicata oltre al grano, anche a numerosi altri vegetali, in particolar modo a Avena, Mais, Sorgo, Caffè, Cacao, Fagiolo, Riso, Erba medica, Carota, Castagna, Quercia, Fava, Farro.

LISOSAN è in grado di affiancare tutte le sue benefiche proprietà a miscele erboristiche, fitoestratti e fitocomplessi in polvere e opercoli, rendendole *speciali*.



Prodotti per la difesa
e la concimazione
biologica delle piante



La Garanzia per
un'Agricoltura Naturale

Consigliato per Cani, Gatti, Conigli
Cavalli e animali da reddito !



Sani in modo
naturale?
Una sola parola:
LICISAN

Ecco qualche esempio:

Lisosan REDUCTION

Ingredienti: Lisosan® lisato di Grano (*Triticum aestivum* L.) fructus, polvere di Desmodium (*Desmodium adscendens* (Sw.) D.C.) folium-20%, pectina di Mela (*Malus domestica* Borkh) fructus, e.s.(*), di Picrorhiza (*Picrorhiza kurroa* Royle) rhizoma-3%, Orzo (*Hordeum spp*) semen, aroma naturale: arancio (*) estratti contenenti malto destrine con funzione antiagglomerante

Dose giornaliera raccomandata: : un cucchiaino dosatore colmo (5 g) al giorno disciolto in acqua.

Tenore degli ingredienti vegetali per dose giornaliera:

lisato di grano 3,125g , desmodium 1 g, pectina di mela 0,5 g, picrorhiza 0,15 g, orzo 0,15 g.

Effetto fisiologico: Desmodium e Picrorhiza coadiuvano la funzione epatica

Lisosan Epactiv

Ingredienti: est. idroalc. di: **Tarassaco** (*Taraxacum officinale* Web.) herba c. radi bus-20%, **Bardana** (*Arctium lappa* L.) radix-20%, **Carciofo** (*Cynara scolymus* L.) folium-20%; mac. glic. di **Ginepro** (*Juniperus communis* L.) surculi; est. idroalc. di **Rafano** (*Armoracia rusticana* Gaernt.) radix; Lisosan® [e. acq. di lisato di Grano (*Triticum aestivum* L.) fructus].

Tenore degli ingredienti vegetali per dose giornaliera:

Tarassaco 80 mg, Bardana 80 mg, Carciofo 80 mg, Ginepre 80 mg, Rafano 60 mg, Grano 125 mg.

Effetto fisiologico: Tarassaco, Bardana e Carciofo agiscono favorevolmente sulle funzioni depurative dell'organismo.

Dose giornaliera raccomandata: 50 gocce - due volte al giorno - disciolte in acqua

Lisosan Relax

Ingredienti: gelatina vegetale (HPMC) per la capsula; Lisosan® lisato di Grano (*Triticum aestivum* L) fructus, e.s. (*) di Biancospino (*Crataegus oxyacantha* Medicus) flos-15%; polv. di: Tiglio (*Tilia tomentosa* Moench.) flos-10%, Camomilla (*Matricaria chamomilla* L.) capitula -10%, Melissa (*Melissa officinalis* L.) folium-7,5%; e.s. (*) di: Calendula (*Calendula officinalis* L.) capitula, Olivo (*Olea europaea* L.) folium; polv. di: Luppolo (*Humulus lupulus* L.) strobilus-7,5%, Aglio (*Allium sativum* L.) bulbus, Basilico (*Ocimum basilicum* L.) folium.

(*) estratti contenenti maltodestrine con funzione antiagglomerante

Tenore degli ingredienti vegetali per dose giornaliera:

Grano 320 mg, Biancospino 240 mg, Tiglio 160 mg, Camomilla 160 mg, Melissa 120 mg, Calendula 120 mg, Olivo 120 mg, Luppolo 120 mg, Aglio 120 mg, Basilico 120 mg.

Effetto fisiologico: Biancospino, Tiglio, Camomilla, Melissa e Luppolo agiscono favorevolmente sul rilassamento.

Dose giornaliera raccomandata: 4 capsule al giorno suddivise tra i due pasti principali

Confezione: 50 opercoli

Lisosan Nutritivita

Ingredienti: Polline(*), succospray di Banana (*Musa x Paradisiaca* L.) fructus-21%, Lisosan® lisato di Orzo (*Hordeum spp.*) semen-18%, pectina di Mela (*Malus domestica* Borkh) fructus, polvere di Rosa canina (*Rosa canina* L.) rosae pseudofructus, aroma naturale: arancio (*) OGM free

Dose giornaliera raccomandata: : 1 cucchiaino dosatore raso (5 g) a colazione disciolto in acqua.

Tenore degli ingredienti vegetali per dose giornaliera:

Polline 2,225 g, Banana 1,05 g, Lisato di orzo 0,9 g, pectina di Mela 0,5 g, Rosa canina 0,25 g.

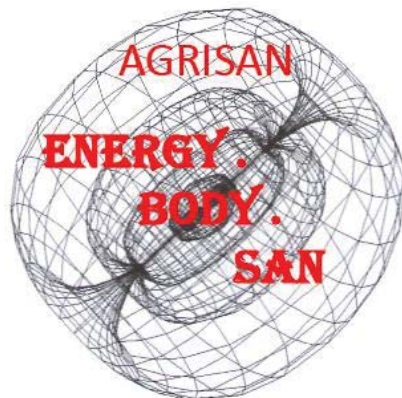
Effetto fisiologico: Può svolgere azione di sostegno e ricostituente



Agri-San svolge ricerche in collaborazione con CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) sezioni di Pisa, Milano e Foggia



AGRISAN



Benessere Corpo - Mente

Lis. REFLUSING *Estr. acquoso di lisato di mais, Liquirizia, Pelargonio, Anice, Angelica, Finocchio, Cumino*

Lis. REFLUSING coadiuva la normale funzionalità gastrica. Questo prodotto contribuisce a rilassare le pareti dello stomaco, affinché la digestione avvenga in modo regolare, con meno sforzo. Le piante coinvolte nel prodotto, per loro natura presentano un'azione stomachica e carminativa.

Lis. EPACTIV *Estr. acquoso di Lisato di Mais e Sorgo, Rafano, Tarassacvo, Bardana, Carciofo, Ginepro*

Lis. EPACTIV coadiuva la fisiologia del trofismo cutaneo. L'azione di disintossicazione e depurazione epatica svolta da queste piante si riflette sul benessere della pelle, l'organo di depurazione più esteso che abbiamo. Questa si presenterà così luminosa e "pulita".

I **FITOPREPARATI** a base di piante e Lisati sono molto numerosi, qui ne abbiamo citati alcuni, il concetto alla base è che qualunque classica miscela della tradizione erboristica può essere ben affiancata con i Lisati, per migliorare e stimolare quella che è la funzionalità propria. Infatti il corpo, nutrito con i Lisati, si predispone alla migliore e più pronta risposta.

Da questa veloce trattazione si evince che Lisosan si presenta come depuratore e disintossicante, che favorisce un tessuto più sano attraverso l'attività degli aminoacidi e la presenza di vitamine e in particolare la vitamina E, insieme agli oligo elementi antiossidanti (manganese e selenio). Ulteriore fattore importante è determinato dall'acido lattico, che legandosi con il Magnesio può apportare benefici effetti sul benessere intestinale.

A completamente, valutiamo l'aspetto del Lisosan e la sua funzione enzimatica

Gli Enzimi sono una vera e propria pietra di paragone della vitalità. Gli enzimi offrono un importante mezzo di calcolo per l'energia di un organismo. Ciò che noi chiamiamo energia, forza vitale, energia nervosa e forza, può essere sinonimo di attività enzimatica.

Dr. Edward Howell, enzimologo

Gli Enzimi qui considerati si dividono in alimentar e digestivi. Gli alimentari, particolarmente Amilasi, Lipasi e Proteasi, sono, o meglio dovrebbero, essere naturalmente presenti nei cibi. Purtroppo i cibi odierni ne sono sempre più carenti, sia perché prodotti con metodi di coltivazione su larga scala e su terreni impoveriti, sia perché trattati o inscatolati, sia perché cotti troppo o male. Gli enzimi digestivi vengono secreti lungo il tratto gastrointestinale allo scopo di scomporre il cibo affinché i nutrienti possano essere assorbiti nel flusso sanguigno. Gli enzimi digestivi nell'uomo includono Proteasi, Lipasi, Amilasi, Pepsina, Ptilina e Tripsina. Il Dr. Edward Howell già negli anni Venti dimostrò che una dieta basata su cibi crudi e digiuno produceva un potenziamento generale della salute, a causa della significativa diminuzione della richiesta di enzimi digestivi, propri del corpo umano. In questo modo gli enzimi del sistema immunitario erano in grado di aumentare l'attività di disintossicazione. Mangiare vegetali crudi ci garantisce l'assunzione di enzimi alimentari in quantità relativa alla digestione di quel cibo, non ci porta quantità extra di enzimi; ecco perché si rende sempre più necessaria l'integrazione con enzimi alimentari. Una dieta troppo ricca di cibi poveri di enzimi alimentari, contribuisce all'ipertrofia della ghiandola pituitaria e del pancreas, come affermano gli studi del Dr. Howell, che conferma come la causa stia nell'assunzione principalmente di cibo cotto. Ulteriori ricerche svolte dall'Università del Minnesota, dimostrano che l'ipertrofia riguarda anche le ghiandole sub mascellari. Per cui cibi cotti, bevande caffeiniche e alcoliche, affezioni virali, stress, gravidanza, portano a un rapido consumo di enzimi. Vari studi confermano il beneficio dell'integrazione di enzimi alimentari, ad esempio è dimostrato che in presenza ad appropriate quantità di

enzimi alimentari il 60% degli amidi, il 30% delle proteine e il 10% dei grassi viene digerito prima che la pepsina (uno degli enzimi endogeni) sia attivata. Infatti il lavoro degli enzimi alimentari si compie prevalentemente nella porzione superiore dello stomaco, chiamata cardias, e nella quale sono assenti fenomeni peristaltici.

Gli studi di Virchow e di Kouchakoff mostrarono l'evidenza di una leucocitosi digestiva, ossia il rapido incremento dei livelli leucocitari nel sangue a seguito di un pasto con cibi cotti e lavorati. Sostanzialmente, dopo l'ingestione di cibo sprovvisto dei sufficienti enzimi alimentari, la digestione avviene in modo non appropriato e quando le molecole di cibo non completamente digerite vengono assorbite, l'organismo le identifica come antigeni e forma dei complessi immunitari circolanti. Segue l'attivazione dei macrofagi, per digerire queste molecole. Al contrario gli alimenti crudi, o comunque in presenza dei necessari enzimi alimentari non viene indotta modificazione nel conteggio dei globuli bianchi. Il sistema immunitario può così focalizzare la sua importante azione per proteggerci dalle malattie di altro genere, anziché sulla digestione. Altra importante considerazione da fare, è che la riserva endogena di enzimi diminuisce con l'età, come riportato in test effettuati al Michael Reese Hospital di Chicago; è altresì vero che le affezioni croniche si accompagnano sempre a un tasso enzimatico diminuito. E quando il livello di enzimi si abbassa, diminuisce la nostra energia: esiste perciò una correlazione fra enzimi, vitalità dei tessuti e livelli di energia. L'integrazione di Enzimi alimentari, rende ben usufruibili le sostanze contenute negli alimenti, come vitamine e minerali, che risultano di migliore e più facile assimilazione.

Le notizie qui riportate sono frutto e fusione della continua ricerca sull'argomento, basata sulla sperimentazione, l'evidenza, la deduzione, la lettura di innumerevoli testi sia cartacei che online. Ognuno è invitato a riflettere su quanto esposto e a documentarsi a sua volta, perché la salute sia in primis un valore personale, da custodire e arricchire secondo il principio che prevenire è meglio che curare. Lungi da crederci detentori di una verità universale, da parte nostra restiamo aperti a qualunque integrazione, appunto o nuova ricerca e precisazioni possa essere aggiunta: siamo, come tutti, alla continua ricerca.

Con l'augurio che la sete di conoscenza non venga mai meno.