

OzoSnail

estrattore bava di lumaca *Cruelty Free*

Brevetto
Methode Donatella Veroni
N° EP 16202140.6

OzoSnail è totalmente cruelty free dimostrato scientificamente e biologicamente

L'esperienza maturata negli anni sull'utilizzo e la lavorazione del secreto di chiocciola per uso dermo-cosmetico e farmaceutico, ha portato i laboratori Donatella Veroni a capire come deve essere realmente questa particolare materia prima per garantire risultati reali ed importanti. Per questo motivo nei nostri dipartimenti di ricerca e sviluppo è stato studiato il rivoluzionario macchinario OzoSnail

E' un processo di estrazione naturale di secreto di chiocciola ideato, progettato e brevettato da Donatella Veroni.

Un'estrazione a ciclo chiuso che sfrutta elementi di origine naturale come l'ozono e fitoestratti biologici. Proprio così!! Parte integrante ed essenziale del processo estrattivo OzoSnail è l'ozono, gas naturale che permette di trattare e sanificare l'animale per prepararlo alla naturale sbavatura. La metodica innovativa studiata utilizza quindi ozono ad una gradazione controllata nei tempi e nelle concentrazioni per estrarre il secreto mantenendo il totale benessere dei molluschi, si ottiene così una materia prima di qualità chimica e microbiologica di gran lunga superiore a quelle finora estratte con metodi più invasivi e dannosi (come ad esempio il cloruro di sodio e/o derivati dell'aceto e/o dell'amoniaca oppure centrifughe e raggi ionizzanti).



L'intero procedimento non è pensato solo al benessere animale, infatti i fitoestratti accuratamente scelti sono in grado di ottenere il massimo da ogni estrazione mantenendo intatti i componenti contenuti nel secreto di chiocciola. L'ozono utilizzato, chiamato in alcuni studi scientifici il "killer dei germi" permette di abbattere immediatamente la carica batterica della materia prima e di eliminare i microorganismi che degenerano il secreto stesso.





L'innovativa metodica di OzoSnail permette dunque di realizzare una estrazione di bava in totale benessere della chiocciola, ottenendo un estratto di altissima qualità chimico fisica che si distingue su tutto nel mercato. L'azione estrattiva non cruenta consente il completo mantenimento delle componenti naturalmente contenute nella bava di Lumaca e la non alterazione da agenti chimici, tutto questo permette di garantire ai laboratori che la utilizzeranno una maggior resa ed efficacia del prodotto finito valorizzando così ancor di più questo ingrediente dalle mille virtù.

Il secreto di chiocciola estratta con OzoSnail ha una elevata capacità di autoconservazione indotta dall'utilizzo dell'ozono nelle gradazioni studiate, mediamente 18/24 mesi non congelata. Non morendo, le lumache utilizzate per l'estrazione possono essere reimmesse in allevamento, attendendo il giusto periodo di recupero fisiologico si può procedere ulteriormente ad estrarre dalle stesse lumache fino ad un massimo di 3 volte nella stessa stagione; oltre a dimostrare la non sofferenza dell'animale, questo dato importante evidenzia la possibilità dell'allevatore di poter guadagnare 4 volte dallo stesso esemplare (3 per estrazione di bava e 1 per la vendita del animale in gastronomia).

L'allevatore che desidera espandere le proprie opportunità grazie ad OzoSnail, verrà seguito passo passo dal comparto di ricerca e sviluppo dei Laboratori Donatella Veroni che lo supporterà nei passaggi fondamentali della creazione della filiera produttiva:

- Creazione dei locali di estrazione e stoccaggio
- Messa in opera della filiera produttiva
- Consulenza legislativa e commerciale sull'immissione nel mercato della materia prima
- Ricerca e sviluppo di formule cosmetiche e dispositivi medici a proprio marchio

Numeri di OzoSnail

- Ciclo di estrazione: 30 min.
- Lumache per ogni ciclo: 10Kg
- Bava estratta a ciclo: 1.5 Litri ca.

Vantaggi di OzoSnail

- Facile da utilizzare
- Nessun danno biologico per l'animale
- Costi di manutenzione ridotti
- Approvata dagli enti di controllo europei del biologico



Donatella Veroni è Eccellenza Italiana 2017/2018



Donatella Veroni è qualità garantita ISO Austria 2017

Donatella Veroni GmbH

www.donatellaveroni.eu - donatella@donatellaveroni.me
servizio clienti +39 0376 158 6975