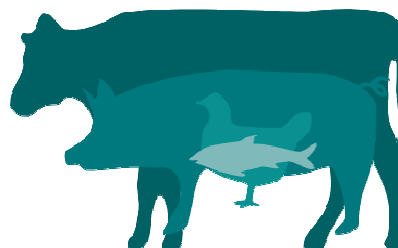


EP 200ng

DATASHEET

Version: 01-03-2020

EP 200ng è un mangime complementare prodotto con farina di soia OGM FREE fermentato con batteri lattici. EP200ng contiene prodotti derivati dalla fermentazione come acidi organici, enzimi e batteri lattici acidi vivi. Il processo fermentativo rende il prodotto altamente digeribile. EP200ng è ottimo per animali giovani e vulnerabili e contribuisce a mantenere un intestino sano.



Better gut
health for
your animals

NUTRIENTI

DM	895 g/kg
Proteine grezze	505 g/kg
Lipidi grezzi	22 g/kg
Fibra cruda	35 g/kg
Ceneri	64 g/kg
Amido	41 g/kg
Zuccheri	14 g/kg

ENERGIA

ME Suini	14.7 MJ/kg
ME Broilers	10.0 MJ/kg
ME Ovaiole	10.4 MJ/kg

MINERALI

Calcio	2.6 g/kg
Fosforo	7.2 g/kg
Fosforo digeribile	4.7 g/kg
Sodio	0.2 g/kg
Potassio	21.7 g/kg
Cloro	0.3 g/kg

ACIDO LATTICO E BATTERI LATTICI

Acido lattico	74 g/kg
Batteri lattici*	> 10 ⁹ cfu/Kg

* Enterococcus faecium (NCIMB 10415)

AMMINOACIDI	Q.tità	SID Suini	SID Avicoli	
Lys	27.9	24.0	24.3	g/kg
Meth	7.0	6.5	6.6	g/kg
M+C	14.6	12.8	13.6	g/kg
Thre	19.8	17.6	18.6	g/kg
Tryp	6.5	5.9	6.2	g/kg
Ile	23.1	21.0	21.7	g/kg
Arg	35.4	33.6	34.3	g/kg
His	13.6	12.2	12.9	g/kg
Leu	38.9	35.4	37.0	g/kg
Val	24.2	21.8	22.3	g/kg
Phen	26.5	24.4	25.2	g/kg
Tyr	18.7	17.0	17.6	g/kg

FATTORI ANTINUTRIZIONALI

TIA	< 0.5	mg/g
β -conglucina	< 0.5	mg/g
Lectine	< 0.05	mg/g
Raffinosio e Stachiosio	< 0.5	%

*Cifre basate su analisi che rappresentano una media. EP 200ng è un mangime fermentato composto da materie prime naturali non geneticamente modificate. Una variazione nella composizione chimica è possibile.

Caratteristiche fisiche: Farina colore marrone chiaro/ giallastro con odore tipico della fermentazione lattica.

Confezione: 1.000 kg in big bags

Stoccaggio e scadenza: 12 mesi dalla data di produzione se stoccato a 20°C o meno.
Durata ridotta se stoccato a temperature maggiori.

Istruzioni per l'uso*:

	Periodo:	EP200
SUINI		
Sunetti	Prima e dopo lo svezzamento	8-15%
	12-20 kg	1-8%
POLLI		
Broilers	Fino al giorno 22	5-10%
	Dal 22° giorno	2-5%
ACQUA		
Salmoni		15-25%

#Percentuale sul secco.

Il prodotto contiene il 7% di acido lattico, quindi la % di acidi utilizzata nelle Vostre formulazioni deve essere ottimizzata in funzione di quanto già contenuto nel prodotto.