

INTEGR^oW

DESCRIÇÃO

Levedura resultante do processo de estresse térmico controlado que induz aumento da espessura da parede celular

COMPOSIÇÃO

100% Levedura processada
(*Saccharomyces cerevisiae*)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PROTEÍNA BRUTA	MÍN.	28 %
UMIDADE	MÁX.	8 %

ANÁLISES TÍPICAS

Proteína Bruta	36,0 %
Umidade	5,50 %
Cinzas	5,50 %
Fibra Bruta	1,50 %
Glucomanos	44,0 %
Mananoligossacarídeos	16,0 %
β-Glucanos	28,0 %

MINERAIS

Cálcio	0,60 %
Fósforo	0,80 %
Sódio	0,10 %
Potássio	0,80 %
Magnésio	0,15 %

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

<i>Salmonella sp.</i>	Ausente / 25 g
<i>E. coli</i>	Ausente / 1 g

EMBALAGEM

25 Kg: Sacos de papel com revestimento interno de polietileno
Big bags de polipropileno e revestimento interno de polietileno

INCLUSÕES SUGERIDAS



Leitões.....	1,5 - 3,0 kg/t
Crescimento e Terminação.....	1,0 - 2,0 kg/t
Gestação e Lactação.....	1,5 - 3,0 kg/t



Poedeiras.....	1,5 - 3,0 kg/t
Matrizes.....	1,5 - 3,0 kg/t
Frangos de Corte.....	1,0 - 3,0 kg/t



Bezerros.....	2,5 - 4,0 kg/t
Gado de Corte.....	1,5 - 2,5 kg/t
Gado de Leite.....	1,5 - 2,5 kg/t



Cães.....	1,0 - 2,0 kg/t
Gatos.....	1,0 - 2,0 kg/t



Peixes.....	1,0 - 2,0 kg/t
Camarões.....	1,0 - 2,0 kg/t

Ou siga as instruções fornecidas por seu consultor nutricional

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Cor	Marrom a Bege
Densidade	0,70 g/cm ³
Forma Física	Pó
Granulometria	150 µm

VALIDADE

24 meses a partir da data de fabricação

MODO DE CONSERVAÇÃO

Armazenar o produto em local fresco, seco, livre de insetos e sem contato direto com pisos e paredes