



## NEUBACID F Dry

### **OPIS PRODUKTU**

**Neubacid F Dry** jest to preparat silnie bakteriobójczy i zakwaszający przeznaczony w szczególności dla odsadzonych od lochy prosiąt. Prosięta odsadzone od lochy posiadają słabo wykształcony przewód pokarmowy, który musi sprostać nowemu sposobowi żywienia. Młode zwierzęta przestawiane są z żywienia mlekiem na żywienie paszą bogatą w skrobię i białko pochodzenia roślinnego, co często doprowadza do dysfunkcji przewodu pokarmowego, co za tym idzie biegunek a nawet upadków. Zaburzenia w trawieniu u odsadzonych prosiąt spowodowane są wzrostem liczebności patogennych bakterii gram ujemnych m.in. E.coli.

**Neubacid F Dry** kontroluje florę bakteryjną całego przewodu pokarmowego, silnie obniża pH treści żołądka, co powoduje obumieranie chorobotwórczych bakterii gram ujemnych.

Obniżone pH w żołądku oprócz działania bakteriobójczego, aktywuje enzym pepsynę, zwiększając tym strawność dostarczanych w paszy białek.

**Neubacid F Dry** jest to kwas mrówkowy naniesiony na krzemionkę. Może być stosowany również w produkcji mieszanek paszowych dla drobiu.

### **SKŁAD JAKOŚCIOWY**

kwasy mrówkowy - 65%, nośnik – krzemionka, 65% - zawartość składników aktywnych.

### **ZALETY STOSOWANIA Neubacid F Dry**

- zabezpiecza przed rozwojem bakterii chorobotwórczych w paszy i przewodzie pokarmowym zwierząt
- zmniejsza ryzyko wystąpienia biegunek
- wpływa na rozwój korzystnej mikroflory
- obniża pH w żołądku i zapewnia prawidłowy przebieg trawienia
- zwiększa aktywność enzymów
- poprawia strawność białka ogólnego, składników mineralnych i aminokwasów
- poprawia parametry produkcyjne
- obniża śmiertelność

### **PRZEZANCZENIE I DOZOWANIE**

prosięta i lochy:	2-4 kg/tonę paszy
warchlaki:	2-3 kg/t paszy
brojlery:	1-3 kg/t paszy
indyki:	3-4 kg/t paszy

### **OPAKOWANIE**

worki 25 kg

### **TERMIN PRZYDATNOŚCI I SPOSÓB MAGAZYNOWANIA**

24 m-ce od daty produkcji. Przechowywać w suchych, chłodnych i zaciemnionych pomieszczeniach.

Brenntag Polska Sp. z o.o.

[www.brenntag.pl](http://www.brenntag.pl)

HACCP

