

PROTAGRO



 AGUA

AVES DEDICADAS

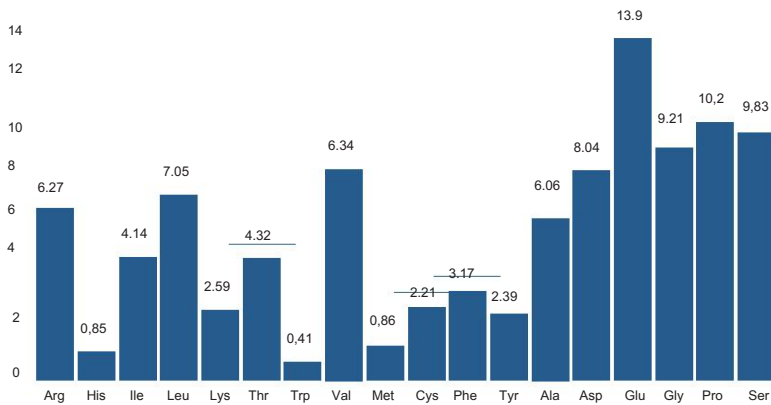
PEP'SOL

HIDROLIZADO DE QUERATINA SECADO POR ASPERSIÓN
PARA ALIMENTOS ACUÍCOLAS

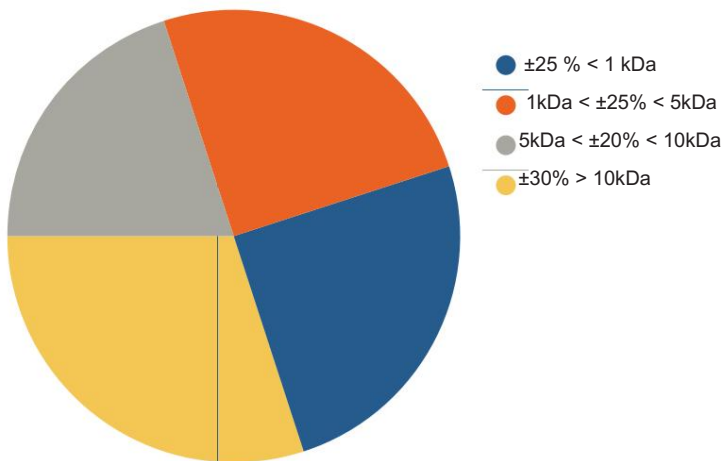
COMPOSICIÓN TÍPICA DE NUTRIENTES

Proteína	>90%
Digestibilidad de las proteínas	>97%
Grasa	<2%
Ceniza	<3%
Humedad	<5%
Peso molecular	70% <6000 Daltones

PERFIL DE AMINOÁCIDOS (% SOBRE BASE PROTEICA)



PESO MOLECULAR



CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

- Alta solubilidad (200g/l)
- Alta digestibilidad (>97%)
- Atrayente salado y potenciador de la palatabilidad.
- Olor intenso (glutamato)
- Composición muy estable
- Porcentaje muy bajo de aminos biogénicas.
- Polvo muy fino de color amarillo claro.
- Excelentes propiedades vinculantes

USO DEL PRODUCTO

Este producto es un material alimentario de un solo ingrediente. No se puede utilizar como producto terminado.

Debe mezclarse en preparaciones alimenticias con otros ingredientes como soja, maíz, minerales, vitaminas, harina de pescado, salvado, trigo o aceite de pescado.

SOLICITUD

PEP'SOL tiene excelentes propiedades nutricionales y atrayentes que le permiten sustituir una parte de la harina de pescado en dietas acuáticas. La alta solubilidad y la amplia gama de péptidos más pequeños aumentan la palatabilidad y las propiedades aglutinantes del pellet del alimento, mejorando así la ingesta de alimento y el rendimiento de peces y camarones.

PROCESO

PEP'SOL es un concentrado de queratina hidrolizada de primera calidad producido a partir de plumas de pollo purificadas en unas instalaciones exclusivas para aves de corral en Dendermonde, Bélgica, mediante un proceso de producción patentado.

La fracción altamente soluble obtenida tras el proceso de hidrólisis se concentra y se seca garantizando la calidad global y las características organolépticas.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Es mejor conservar el producto en un lugar fresco y seco y tiene una vida útil mínima de 1 año desde la fecha de fabricación.

EMBALAJE Y REGISTRO

El aspecto de PEP'SOL es un polvo muy fino, de color amarillo claro. Se entrega en big-bags de 500kg.



Producido en Bélgica por Empro Europe NV, según la legislación europea, número de aprobación 114513/1-709 número de registro 2.207.157.202



PROTAGRO BV
Coupure Rechts 88
B-9000 Gante
Bélgica
Tel.: +32 469 41 80 20
Email: contact@protagro.ec
www.protagro.ec