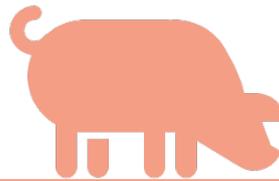


# PROBISAN

Prodotto della fermentazione  
di batteri lattici e lieviti



PRESENTAZIONE  
SACCHI  
CONFEZIONE  
25 KG  
CODICE  
PROBISANSWINE

## MANGIME COMPLEMENTARE PER SUINI

### CARATTERISTICHE

**PROBISAN** è il risultato della fermentazione di una coltura di batteri lattici e lieviti.

**PROBISAN** si può definire un post-biotico, dato che la sua efficacia risiede nell'azione dei metaboliti prodotti dal particolare processo fermentativo, al termine del quale i microrganismi sono inattivati. I metaboliti, rispetto ai prebiotici e probiotici normalmente utilizzati, garantiscono un'azione più completa, rapida e stabile.

**PROBISAN** modula positivamente la crescita del microbiota intestinale (+ batteri intestinali benefici) garantendo un miglior sviluppo della mucosa intestinale.

**PROBISAN** migliora il sistema immunitario, incrementando l'attività dei macrofagi e i livelli di immunoglobuline.

### COMPOSIZIONE

Farina di semi di soia parzialmente decorticati, farina di erba medica, lievito di birra da *Saccharomyces Cerevisiae*, frutto-oligosaccaridi, malto.

### BENEFICI

- Miglioramento dello stato sanitario dell'allevamento, grazie alla riduzione di morbilità e mortalità dai principali patogeni (*E.Coli*, *Circovirus*, *Lawsonia*, *Clostridium*).
- Miglioramento delle performance produttive e dell'indice di conversione.
- Riduzione progressiva ma significativa dell'utilizzo di antibiotici
- Riduzione dei costi di produzione

### ISTRUZIONI PER L'USO

#### SCROFE

1 kg/ ton mangime

#### SUINETTI

Pre-post svezzamento: 3 kg/ton mangime

Mangime starter: 1,5 kg/ton mangime

#### SUINI INGRASSO

30-80 kg: 1 kg/ton mangime

80-170 kg: 0,5 kg/ton mangime

Scadenza di validità nell'imballaggio originale sigillato se conservato in luogo asciutto e fresco: 12 mesi

Tenere al riparo dalla luce.