



# ProSid™ FL 508

Aliment complémentaire  
destiné aux monogastriques

## OBJECTIFS

Qualité de l'eau de boisson :

- ▶ **Excellente potabilisation de l'eau et lutte contre le biofilm**

Protection de l'aliment :

- ▶ Forte action contre **le développement fongique**
- ▶ Protège l'aliment des recontaminations dans les circuits de machine à soupe
- ▶ Préserve la valeur nutritionnelle initiale de l'aliment et des sous produits traités
- ▶ Prévient la perte de matière sèche par fermentation
- ▶ Excellente répartition dans la masse de l'aliment (liquide fluide)
- ▶ Permet une conservation longue de l'aliment et des sous-produits
- ▶ Contribue à la rentabilité de la production.

## COMPOSITION

Composition : Acide formique, Formiate de sodium, Acide propionique, Glycérine, Propylène glycol.

<u>Valeurs nutritionnelles :</u>	EM	6,4 MJ/kg	Cendres totales	20,0 p.cent
	Humidité	10,0 p.cent	Sodium	8,8 p.cent

## MODE D'EMPLOI

Utilisation dans l'eau de boisson :

- Dosages : 1 à 1.2 kg/m<sup>3</sup> d'eau.  
(attention à bien purger régulièrement les tuyaux en début d'utilisation)

Maîtrise du développement fongique :

- Aliments liquide .....2 à 4 kg/t
- Amidon de blé .....minimum 2 kg/t
- Petit lait.....minimum 2 kg/t
- Vinasse, co-produits de brasserie ..... 4 à 8 kg/t
- Echauffement lors du stockage des co-produits .....minimum 2,5 kg/t
- Sous-produits de boulangerie .....3 kg/t
- Aliment complet .....minimum 2 kg/t

Nettoyage, hygiène des installations :

- Dans la machine à soupe : - Les 2 premiers jours .....5 kg/t de soupe
- Entretien ultérieur ..... 1 fois par semaine, le soir

CONDITIONNEMENT : Fût de 200 kg / IBC de 1000 kg

Stabilité : Stable au moins 24 mois après production, quand il est stocké dans son emballage d'origine, dans un magasin sombre et frais.

Aspect : Liquide incolore à jaune clair