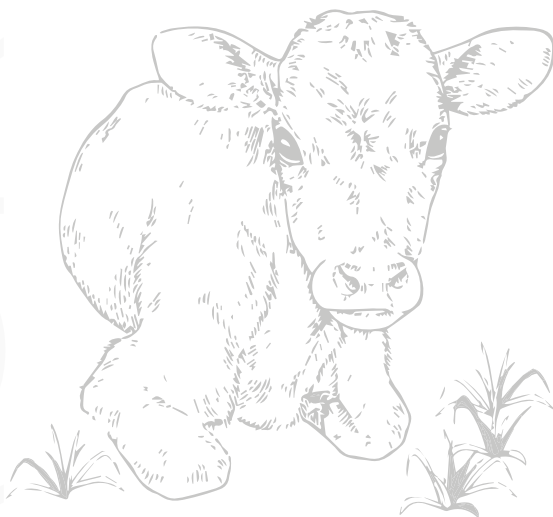


ACRISAAC



ACRISAAC

ACRISACC; içerdği probiyotikler sayesinde; sindirim kanalında mikroflora dengesini düzenler, ayrıca patojenik mikroorganizmaların zararlı hale gelmesini ve üremesini önler. Bu yolla , içeriğindeki vitamin ve mineraller ile yemden yararlanmayı arttıran yararlı üründür.

ACRISACC'ın; içerdği probiyotikler, sindirim kanalında mikroflora dengesini düzenlemek, patojenik mikroorganizmaların zararlı hale geçmesini ve üremesini önlemek, bu yolla yemden yararlanmayı arttırmak amacıyla katkı maddesi olarak kullanılan, yararlı mikroorganizmaların kültürlerinden oluşmuş biyolojik ürünlerdir. Ruminantlarda probiyotik olarak kullanılan mikroorganizmalar genellikle Lactobacillus, Enterococcus bakteriler ile Saccharomyces Cerevisiae mayalarıdır.

-Genç ruminantların rumenindeki O₂' yi kullanarak, selülitik, hemiselülitik, pektinolitik ve amilolitik özellikle anaerobik rumen mikroorganizmaların sayısını ve yemlerin sindirimini arttırarak total uçucu yağ asitleri (UYA), asetik ve propiyonik asit konsantrasyonlarını yükseltip rumen flora ve faunasının gelişimine katkı sağlayarak süttten kesimini kolaylaştırır. Propiyonik asit üretiminin iyileşmesi ile rasyon enerjisinden yararlanma daha da artmaktadır.

- ACRISACC ürettiği glutamik asitle yemin lezzetini arttırarak yem tüketimini arttırıcı etkiye sahiptir.
-Rumen laktik asit seviyesini düşürür; rumendeki laktik asit düzeyinin düşmesi, rumende pH'yı arttırır yada stabilite sağlar.
-Süt ineklerinin yemlerine Saccharomyces cerevisiae katılması süt veriminde, süt yağı ve proteininde artış sağlar.
-Yem katkısı olarak Saccharomyces cerevisiae kullanımı rumende NH₃ -N konsantrasyonunu azaltıcı etkiye sahiptir böylece duodenuma ulaşan protein düzeyini arttırır.

-Sıcak yaz günlerinde ısı stresi altındaki süt sığırlarının yemlerine Saccharomyces cerevisiae kültürü ilavesi rektal ısıyı düşürerek yemden yararlanmayı arttırır.

-Yeme Saccharomyces cerevisiae katkısı ile asidoz riski önlenabilir, aynı zamanda düşük kaliteli mısır silajlarının sindirilebilirliğide bu yolla artırılabilir.

-Lactobacillus, buzağılarda ishal vakalarında; bağırsak duvarına adhezyonuyla koliform kolonizasyonunu engelleyerek E.coli enterotoksinlerini nötralize eder. Aynı zamanda salgıladığı organik asitlerle bağırsak pH'sını düşürür. E.coli'lerin üremesini engelleyen bir ortam oluşturup bağırsakların yangılanmasını önler. Bu etkisiyle buzağılarda yemden yararlanmayı arttırır.

-Süt inekleri rasyonlarına Lactobacillus ilavesi süt verimini arttırır.

-Enterococcus süt ikame yemlerine katıldığında bağıışıklık sistemini güçlendirerek antikor düzeylerinde artışa neden olur.

-By-pass methionine pozitif yönde kolin metabolizmasını etkileyerek karaciğerdeki çok düşük yoğunluktaki lipoproteinlerin sentezini uyarır.

-Yeme by pass lysine ve methionine katkısı ile süt ineklerinde süt protein düzeyi artar, süt üre nitrojen seviyesi düşer. Yüksek verimli süt sığırlarının ve laktasyondaki keçilerin yemlerine by pass lysine ve methionine ilavesi ile süt veriminde, süt proteininde ve süttün kazein içeriğinde önemli artışlar meydana gelir.

-By pass choline ilavesi methionine'den tasarruf sağlarken, buzağılama sonrası yeme by pass choline ilavesi esterleşmeyen yağ asitlerini ve klinik ketosis riskin azaltır.

-Lipotropik etkileri sayesinde enerji üretimi için yağ asitlerinin tam olarak kullanılmasını sağlarlar. Bu sayede karaciğer yağlanması önleyebilme adına katkıları mevcuttur.

-Vücut büyüme ve gelişimi ile doku onarımına katkıda bulunurlar.

-Vücutta hastalıklara karşı koruyan antikorlar ile hormonal dengenin sağlanması ve enzimlerin üretilme aşamalarında çok büyük katkıları vardır.

-Bağırsaklardan kalsiyumun emilmesini kolaylaştırır.

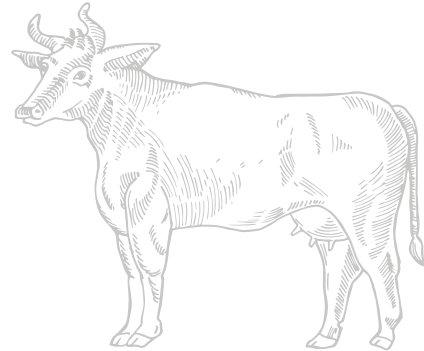
-ACRISACC' ın bileşiminde bulunan sorbitol , glikoz kadar enerji değerine sahiptir.

KULLANIM ŞEKLİ:

Erişkin Sığırlarda 500-600 Kg/Canlı ağırlık 50-70 Gr
Buzağılarda 50-60 Kg/Canlı ağırlık 7-9 Gr
Kuzularda 7,5-15 Kg/Canlı ağırlık 2-4 Gr

TİCARİ TAKDİM ŞEKLİ:

100 Gr Doypack ambalajlarda Satışa Sunulmuştur



ACRISACC				
Active Ingredient	Contribution Name	Premix Level (Every 1 Kg)	Units	Identifying Number
Vitamins and Provitamins				
Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	Vitamin B12 %98	20	mg	
Fermentation By-Products from Dead or Inactive Microorganisms Cells				
Yeast and Similar products	Inactive Saccharomyces cerevisiae	3.000	mg	12.1.5
Intestinal Flora Regulator				
Enterococcus Faecium NCIMB 10415	Enterococcus faecium NCIMB 10415 20 x 10 ⁹ CFU / gr	1 x 10(9)	CFU	4b1705
Saccharomyces Cerevisae	Saccharomyces Cerevisae 10 x 10 ⁹ CFU / gr	30 x 10(9)	CFU	4b1710
Lactobacillus Plantarum	Lactobacillus Plantarum 10 x 10 ⁹ CFU / gr	5 x 10(8)	CFU	1a0001
Amino acids and Their Salts with Analogs				
DL-Methionine	DL-Methionine %99	2.500	mg	3c308
Calcium Propionate	Calcium Propionate	20.000	mg	E282
Emulators, Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents				
Sorbitol	Sorbitol	10.000	mg	E420
Trace Elements				
Zinc	Çinko Oksit %72	2.500	mg	E6
Iron	Iron Sulphate Monohydrate %30	1.250	mg	E1
Copper	Copper Sulphate %25	1.500	mg	E4
Manganese	Manganese Oxide %62	1.000	mg	E5
Cobalt	Cobalt Chloride heksahidrat %24	10	mg	E3
Minerals and Their Product				
%82 'lik Magnesium Oxide	%82 'lik Magneziyum Oxide	13.876.860	mg	11.2.1
Sodium Bicarbonate	Sodium Bicarbonate	15.000	mg	11.4.2