

## NUKAMEL VIOLET

Το Nukamel Violet είναι ένα υποκατάστατο γάλακτος που περιέχει 30% σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος σε συνδυασμό με σκόνη ορού γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση. Η χρήση γαλακτοκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας εξασφαλίζει εξαιρετική πεπτικότητα και γευστικότητα. Το υποκατάστατο γάλακτος έχει εξαιρετική διαλυτότητα και σταθερότητα στο διάλυμα έως και 12 ώρες. Το Nukamel violet είναι επίσης κατάλληλο για πάχυνση μοσχαριών για παραγωγή κρέατος.

### ΒΑΣΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

Υψηλή απόδοση – γαλακτοπαραγωγά και κρεοπαραγωγά μοσχάρια

Γάλα σε σκόνη: Υπέροχη γεύση → Βελτιώνει την πρόσληψη γάλακτος

1% Γαλακτικό οξύ

Η καζεΐνη → βελτιώνει την πεπτικότητα του εντέρου

85% Περιεκτικότητα σε γαλακτοκομικά προϊόντα

### ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Πρωτεΐνη	%	22.5
Λίπος	%	18.0
Τέφρα	%	7.5
Ίνες	%	0.02

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Για ένα λίτρο γάλα:

Αναλογία ανάμειξης = 145-180 g προς 1 L πόσιμο νερό

Θερμοκρασία πόσης. 39 °C

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ			
Ηλικία	Μητρικό γάλα		
1 <sup>ο</sup> τάισμα	Μέσα σε 4 ώρες από τη γέννα - 4L		
2 <sup>ο</sup> τάισμα	Μέσα σε 12 ώρες από τη γέννα - >2.5L		
	Συμβατικό τάισμα L / τάισμα	Επιταχυνόμενο τάισμα L / τάισμα	Ταΐσματα / ημέρα
Ημέρα 2-7	2	3	2
Εβδομάδα 2	2.5	4	2
Εβδομάδα 3	3	4	2
Εβδομάδα 4	3	4	2
Εβδομάδα 5	3	4	2
Εβδομάδα 6	3	4	2
Εβδομάδα 7	2.5	3	2
Εβδομάδα 8	2	3	2
Εβδομάδα 9	1	2	2
Εβδομάδα 10		1	2