

» ACID BAC POLVO

Es un producto resultante de la combinación de dos productos propios (Acid Bac y Perleydi) que actúan en forma sinérgica para obtener un efecto potenciado en relación a su acción por separado.

PH ↓

ACTUA EN EL ALIMENTO, EN EL AVE Y EN EL AMBIENTE

↓ HUMEDAD

EN EL ALIMENTO

- › Acción bactericida
- › Acción fungicida
- › Absorbente de líquidos
- › Antiapelmazante

EN EL TUBO DIGESTIVO

- › Acción bactericida
- › Mayor digestibilidad proteica
- › Absorbente de líquidos
- › Desarrollo de bacterias benéficas (*Lactobacillus* spp).

EN EL AMBIENTE

- › Camas más secas y con menor olor
- › Menor irritación de las mucosas respiratorias de las aves.

DÓSIFICACIÓN:

1 kg por tonelada de alimento
Dosis Mínima sugerida

5 kg por tonelada de alimento
Dosis Máxima sugerida (Contaminación elevada)

ACID BAC POLVO es un producto resultante de la combinación de dos productos propios (Acid Bac Leydi y Perleydi) que actúan en forma sinérgica para obtener un efecto potenciado en relación a su acción por separado.

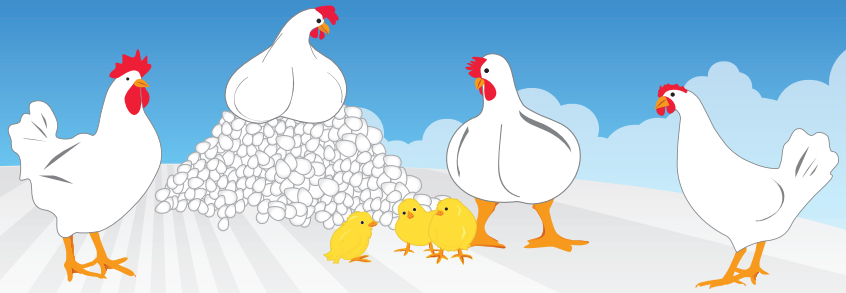
Se combinan las acciones bactericidas y fungicidas del ACID BAC LEYDI, con la acción absorbente de líquidos y antiapelmazante del PERLEYDI.

De esta manera, el producto mata a las bacterias y hongos que se encuentran en la ración a consumir,

de tal forma que el alimento ingresa al tubo digestivo del ave con una carga reducida de microorganismos patógenos y hongos.

En su fórmula, "ACID BAC LEYDI" posee formaldehído, bactericida de conocida efectividad, a los cuales sumamos dos ácidos orgánicos que los potencian y complementan (ácido propiónico y ácido fórmico).

Estos ácidos orgánicos actúan tanto en la ración como en el tubo de digestivo del ave a través de la disminución del pH sobre todo a nivel de la molleja.



Al mismo tiempo que producen su acción bactericida contra los principales patógenos de interés zoonótico como Salmonela y E coli, se favorece el desarrollo de los Lactobacillus spp. bacterias benéficas que producen nutrientes (ácido butírico y acético) para la nutrición de los colonocitos.

El bajo pH ayuda también a mejorar la digestibilidad de las proteínas al estimular la proteólisis a nivel estomacal e intestinal.

El ácido propiónico, además de su acción bactericida presenta acción fungicida como lo demuestra un estudio hecho en granos de maíz almacenados a los cuales se inoculó el hongo Aspergillus Flavus productor de aflatoxinas y se les agregó el ácido propiónico. Se obtuvo una reducción significativa de la cantidad de aflatoxinas producidas con respecto al lote control no tratado.

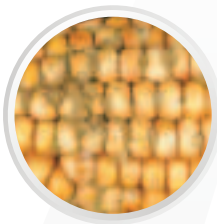
El ácido fórmico presenta una clara acción bactericida y contra levaduras. La combinación

parcial con amoníaco forma una sal (formiato de amonio) que atempera el efecto corrosivo sobre los metales.

EL **PERLEYDI** contiene **PERLITA**, aluminosilicato de origen volcánico producido por la rápida solidificación del magma ácido.

Dentro de los aluminosilicatos, la perlita posee la capacidad de aumentar de 4 a 20 veces su volumen original cuando es sometida a 860 a 1200° C, produciéndose una perlita "expandida" Esta capacidad de aumentar su tamaño le confiere la capacidad de ser absorbente de humedad, generado un medio seco no propicio para el desarrollo de los hongos productores de micotoxinas.

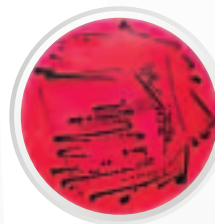
Posee la capacidad agregada de reducir la humedad no solo en el alimento sino también en la cama, evitando por lo tanto la irritación de las vías aéreas respiratorias de las aves producto de la formación de amoníaco.



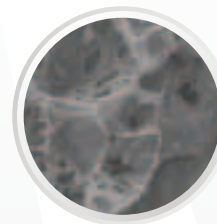
MAÍZ CON ASPERGILLUS SPP



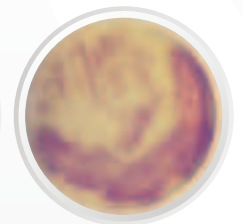
MAÍZ SIN ASPERGILLUS SPP



SALMONELLA SPP



ALUMINOSILICATO VOLCÁNICO



SALMONELLA SPP