

TEGASAL P



**Migliore qualità del
mangime evitando la
formazione e la
proliferazione degli
agenti contaminanti**



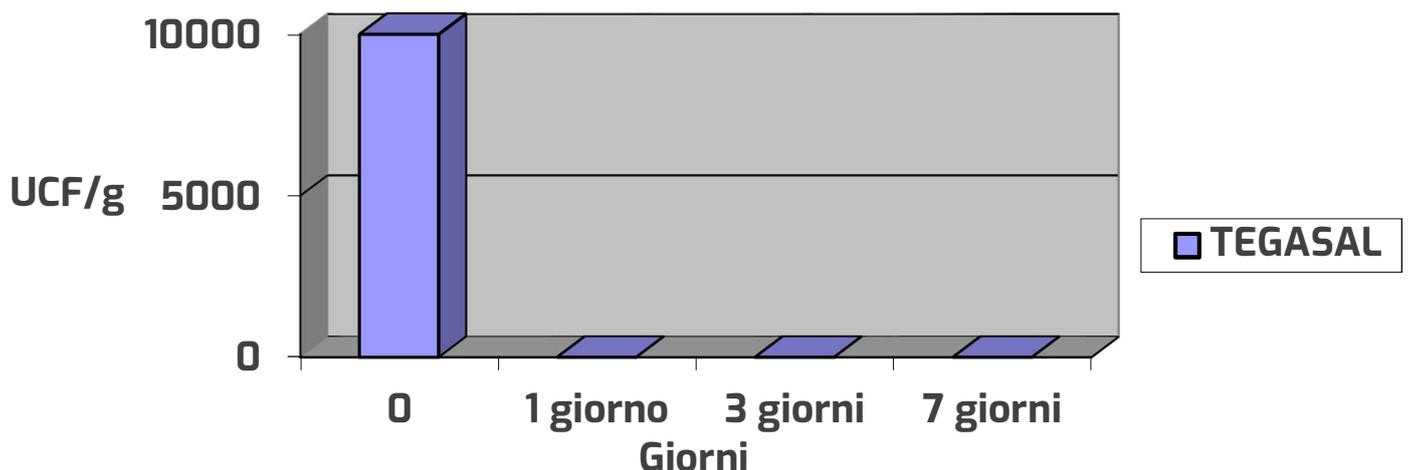
TEGASAL P: è una tecnologia innovativa in polvere che evita la formazione e la proliferazione di **muffe, lieviti, Clostridi, E.coli** e **Salmonelle** negli alimenti concentrati. TEGASAL P è composto da di-formiati, di-propionati e formaldeidi che combinano l'efficacia degli acidi liberi con la persistenza dei sali.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Ampio **spettro d'azione**
- Alta efficacia e **facilità di utilizzo** senza pericolo per la manipolazione
- Non compromette l'**appetibilità del mangime**

I nostri risultati

Risultato della efficacia di TEGASAL P in un campione di mangime contaminato con *Salmonella Tiphimurium* ad un livello di 10.000 UFC/grammo



Come si utilizza:

- Miscelare in modo omogeneo con il mangime durante la sua preparazione
- Quantità: 2 kg/t di mangime