جوانه خراسان
ما برای شما بهترین‌ها را می‌خواهیم

لوکانتاویت – پرمیکس رنگدانه لوکانتین (تولید شرکت BASF)

راهکار حرفه‌ای برای یکنواختی و بهبود رنگ زرده تخم مرغ

ویژگی‌های منحصر به‌فرد:

رنگ زرده تخم‌مرغ عمدتاً از طریق رنگدانه‌های موجود در خوراک تأمین می‌شود. اما این رنگدانه‌ها معمولاً به فرم غیر استری هستند و زیست‌فراهمی محدودی دارند. همچنین، میزان رنگدانه طبیعی در مواد خوراکی مانند ذرت و یونجه به‌دلیل خرمن‌کوبی، خشک‌سازی و انبارداری، نوسان زیادی دارد.

راهنمای رنگ شرکت BASF (فن‌کارت) به عنوان مرجع بین‌المللی برای دستیابی به رنگ دلخواه زرده مورد استفاده قرار می‌گیرد.

مزایا مصرف:

- بهبود رنگ زرده تخم‌مرغ در مرغ‌های تخم‌گذار
- زیستی فراهمی بالا، یکنواختی در میکس و پایداری در ذخیره سازی بلندمدت
- امکان تنظیم رنگ زرده طبق نیاز بازار با توجه به میزان مصرف و ترکیب با خوراک اصلی

ترکیبات:

حاوی رنگدانه قرمز لوکانتین شرکت BASF آلمان

میزان مصرف:

- ۱۰– ۵ کیلوگرم در تن خوراک