

# SafMannan

## Descripción

**Safmannan** es un pared celular de levadura de la más alta calidad, rica en mannanoligosacáridos y  $\beta$ - glucanos (1,3 y 1,6). **Safmannan** se obtiene mediante autólisis de cepas de levadura de panificación *Saccharomyces cerevisiae*. Lote a lote la estandarización y alta concentración de ingredientes activos permite a **Safmannan** alcanzar resultados predecibles.

## Perfil Típico

### Nutricional

<b>Mannanos</b>	$\geq 20\%$
<b><math>\beta</math>- 1, 3 glucanos, <math>\beta</math>- 1,6 glucanos</b>	$\geq 20 \%$
Humedad	$\leq 6 \%$
Proteína cruda	$< 25 \%$

### Microbiológico

<i>Salmonella/25g</i>	Negativo
-----------------------	----------

## Características físicas

Color	Beige claro
Olor	Olor característico a levadura
Apariencia	Polvo fino

## Dosis recomendada

Rumiantes	2-10 g/animal día
Porcino	250-500 g/Ton de pienso
Avicultura	125-500 g/Ton de pienso
Acuicultura	500-2000 g/Ton de pienso

*La dosis puede ser adaptada según necesidades*

## Presentación y Almacenaje

Presentación : Sacos de 25 kg multicapa de papel y con interior de polietileno.

Caducidad : 2 años desde la fecha de fabricación en su envase original.

Almacenaje : Mantener en un lugar seco y fresco.



c/ Uruguay, 31-1ªA – 28016 Madrid - ESPAÑA  
tel.+34-915198638 email:dan@ dan-sp.com

