

No nos comparen con otra sustancia..., estamos dispuestos a explicárselo...
Durante las últimas dos décadas hemos diseñado y puesto a punto un proceso específico
Somos los productores de la sustancia



CMS-LignoBet

Es un Condensado Soluble de Melazas "CMS"

*La evolución **BIO** de las melazas azucareras*

*Con alto contenido en **ácidos orgánicos** y **proteína vegetal***

*Por vía de una **fermentación controlada por levadura***

Materia Prima para Piensos

Catálogo de MP para piensos.

nº: 12.2.1.

Registro REAA

nº: ESP-18000273

Registro Ecológico

nº: CAAE 26370

Granel Líquido

IBC de 1 m³

Camión cisterna de 25 ton

Barco con Flexitank de 23,5 ton

Origen de la sustancia

Proviene de una fermentación anaeróbica en frío con presencia de levadura *Saccharomyces Cerevisiae* y posterior concentración de los jugos de Melazas Azucareras.

Es un producto natural, 100 % de extractos vegetales, cuidadosamente procesado y elaborado en nuestras instalaciones de Salobreña (provincia de Granada, España).

Durante su fase de elaboración el producto está sometido a ciclos de trabajo en sistemas térmicos en los cuales la sustancia permanece a una temperatura de 80°C durante 4 horas, produciéndose de forma implícita una "Pasteurización" del CMS-LignoBet.

Características del producto: **100 % extracto vegetal**

Ácidos Orgánicos: 10 g /100g

Favorecen la actividad de la microbiota del aparato digestivo.

Grupos COOH-- muy tamponadores de ph bajos, estabiliza el ph del intestino.

Betaína natural: 8 g /100g

Descompone las grasas en el estómago y promueve la síntesis de proteínas en el cuerpo, interviene en protección del estrés fisiológico y favorece el equilibrio hídrico de las células.

Proteína vegetal: 18 g /100g

Permite el crecimiento y desarrollo de estructuras y tejidos celulares.

Un Aminograma vegetal que ya ha pasado por una primera fase de digestión, formando péptidos de cadenas cortas fácilmente digerible, en un equilibrio propio de la proteína vegetal procesada.

Aporta palatabilidad en el pienso

Favorece la digestión intestinal

Favorece el proceso del ensilado

Favorece la respuesta inmune

Fluidificante en la granulación

Se mantiene fluido en frío

Aglomerante en el secado

No cristaliza en sinfines



En esta ficha se presentan valores promedios, según históricos de fabricación
Valores no sujetos a garantías del fabricante, para ello, ver FDS sección 3ª

Parámetros Matriz: Pienso – alimento animal – (general)	Especificaciones valores promedios expresado en materia original
Proteína Bruta	18 g /100g
Valor Energético	190 kcal /100g (Cálculo matemático)
Digestibilidad	96 %
Aminoácidos Totales (fuente: proteína vegetal)	8 g /100g
Aminoácidos Libres (fuente: proteína vegetal)	1,75 g /100g
Levaduras (esporas y tejido celular de Saccharomyces Cerevisiae)	≥ 15 g /l
Hidratos de Carbono	20 g /100g
Azúcares (Fructosas y sustancias reductoras no fermentables por saccharomyces)	5 g /100g
Glicerol	5 g /100g
Ácido Grasos	0,8 g /100g
Ácidos Orgánicos	10 g /100g
Ácidos Láctico	8 g /100g
Betaína (Trimetilglicina, es un aminoácido no proteico)	8 g /100g
Vitaminas del Grupo B (B1, B2, B3, B5, B6)	8.000 µg /l
Manano-oligosacáridos y Beta-glucanos (secuestrantes de micotoxinas)	3.200 µg /l
Cenizas	15 g /100g
Nitrógeno Orgánico	2,8 g /100g
Nitrógeno Inorgánico (Ureico, Nítrico, Amoniacal)	< 0,1 g /100g
Potasio K	4 g /100g
Sodio Na	1,5 g /100g
Relación K / Na	2,25
Sal NaCl	3 g /100g
Calcio Ca	1,5 g /100g
Azufre S	0,5 g /100g
Fosforo P	< 0,1 g /100g
Solubilidad (los minerales están en forma solubilizada)	100 %
pH	4,5
Materia seca	55 g /100g
Densidad	1,280 g /cc
Viscosidad a 20 °C (bombeable por medios estándares)	< 120 cps
Viscosidad a - 8 °C (se mantiene homogéneo y fluido)	< 500 cps

Todo parámetro presentado en estas fichas de caracterización está avalado por estudios realizados en laboratorios acreditados.