

გრანულის შემკვრელი

გრანულის შემკვრელი ფხვნილი გრანულაციის გასამარტივებლად

მოქმედი ნივთიერებები

გუარის რეზინი

კალციუმის სულფატი

გამოყენების მიზნობრიობა

გრანულირებული საკვების დამზადებისას, ზოგიერთი ნედლეული მისი სტრუქტურიდან გამომდინარე ართულებს გრანულაციის პროცესს. დაშლილი გრანულის ხელმეორედ გრანულატორში შებრუნებით იცვლება საკვების შემადგენლობა, ასევე იზრდება დაგრანულების პროცესის დრო და მასზე გაწეული ხარჯი. ამის თავიდან ასარიდებლად შესაძლებელია გრანულის შემკვრელის გამოყენება.

მოქმედების მექანიზმი

პროდუქტში შემავალი გუარის რეზინი მაღალი მოლეკულური წონის ნახშირწყალაა, რომელიც მიიღება მცენარე გუარის თესლისგან. წყალთან ან ორთქლთან შეხებისას გუარის რეზინი რეაქციაში შედის კალციუმის სულფატთან და წარმოქმნის ჟელისებურ მასას, რაც უზრუნველყოფს საკვების შეკვრას. შედეგად მარტივდება დაგრანულების პროცესი.

პროდუქტის დადებითი თვისებები

- მისი გამოყენება ხდება მცირე დოზირებით
- აიოლებს მაღალი ცხიმისა და უჯრედანის შემცველი საკვების დაგრანულებას
- ამცირებს გრანულატორის ელექტროენერგიის ხარჯს
- იზრდება გრანულატორის მატრიცის სიცოცხლისუნარიანობა
- იოლია მისი საკვებში შერევა
- საკვები ხდება ნაკლებად მტვრიანი, შედეგად მცირდება დანაკარგები

რეკომენდირებული დოზირება

საკვების შემადგენლობიდან გამომდინარე შეურიეთ 1-3 კგ 1 ტ მზა საკვებში

შეფუთვა

25 კგ-იანი ქაღალდის ტომარა / 700 გრამიანი პლასტმასის ქილა

ოფიციალური დისტრიბუტორი საქართველოში
შპს ინტრაკო ნუტრიშენი
ტელ: 0322501503
ელ-ფოსტა: info@intraco.ge
www.intraco.ge

