

na farmě ve formě



# Amino Plus®

Chráněné bílkoviny prostupují přes bachor a jsou tráveny až v tenkém střevě, což vede k jejich vyššímu využití zvířetem. Dojnice jsou v lepší kondici, zvyšuje se denní nádoj a roste požadovaný obsah bílkovin v mléce. Významně roste ekonomický přínos produkce mléka.

## VÝHODY:

- 72 % obsahu bypass bílkovin zajištěný unikátním výrobním procesem
- přírodní produkt s dobrou chutností a až 95 % stravitelností v tenkém střevě
- optimální bilance aminokyselin
- vyrovnaná kvalita
- zvyšuje denní produkci mléka
- snižuje vylučování dusíku močí
- snižuje výskyt metabolických poruch
- zvyšuje tukuprostou sušinu v mléce

PDIN	398,03 g/kg
PDIE	390,63 g/kg
PDIA	345,4 g/kg
ME	13,3 MJ
NEL	7,85 MJ

*Tepelně upravený sojový šrot*

*Tradiční český výrobce*



VVS Verměřovice s.r.o.  
561 52, Verměřovice 225  
☎ +420 465 642 670

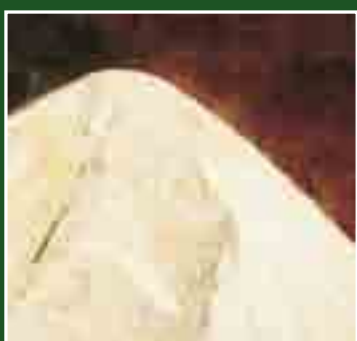
FAX: +420 465 641 069  
GSM: +420 775 755 175  
email: vvs@vvs.cz, [www.vvs.cz](http://www.vvs.cz)



K vysoké úrovni výroby mléka je potřebné skrmování chráněných dusíkatých látek. Při jejich využívání musíme věnovat mimořádnou pozornost výborné a stálé kvalitě. AminoPlus sjednocuje výhody nerozložené bílkoviny v bacheru, výbornou chuť a přírodní rovnováhu hlavních aminokyselin, čímž dokáže pokrýt potřeby vysokoužitkové dojnice. Tuto skutečnost dokladují mnohaleté výsledky v našich špičkových chovech vysokoprodukčních dojnic.

## UNIKÁTNÍ VÝROBNÍ PROCES:

Nejčastějším zdrojem bacherově chráněných bílkovin jsou upravená sója, semena řepky olejné nebo jejich kombinace. Ochrana před bacherovou degradací se zajišťuje různými druhy technologického zpracování za pomoci tepla jako je extruze, expanze nebo vaření. Amino Plus® je vyráběno unikátním technologickým procesem, kdy se nejprve za zvýšené teploty (napařováním) odstraní slupky se sojových bobů, poté se sojové boby extrahují a po extrakci se k již extrahovanému šrotu slupky znovu přidají. Šrot se vaří se slupkami, přičemž dochází působením tepla k Majlardově reakci a výsledný produkt získává charakteristickou barvu a chuť.



## KRMNÝ NÁVOD:

Dávkování pro dojnice - 1-2 kg na kus a den v závislosti na denní produkci mléka.

# na farmě ve formě



*Tradiční český výrobce*

VVS Verměřovice s.r.o.  
561 52, Verměřovice 225  
☎ +420 465 642 670

FAX: +420 465 641 069  
GSM: +420 775 755 175  
email: vvs@vvs.cz, [www.vvs.cz](http://www.vvs.cz)