



WiMa-Mirakel® Milkosan Linol

Takarmánykiegészítő szarvasmarhák részére

A probléma:

A nagy tejtermelésű tehenek energiahiánya a laktációs időszak első 100 napjában negatív hatással van a tejtermelésre, az egészségre és a termékenységre.



A megoldás: WiMa-Mirakel® Milkosan Linol

Összetétel: 60 % védett zsír (ebből 13,5 % konjugált linolsav (CLA), 40 % extrudált lenmagdara,

- A konjugált linolsav (CLA) gátolja a tejszír újratermelődését a tőgyben, ezáltal csökkenti a tej zsírtartalmát, miközben a fehérjetartalma szinte változatlan marad.
- **Javítja** az energiaellátást a bélben védett zsírok segítségével anélkül, hogy befolyásolná a bendőflórát.
- **Az extrudált lenmagdara** az Ω 3 zsírsav tartalmánál fogva javítja a termékenyülést, javítja az állatok egészségi státuszát és stabilizálja az emésztés folyamatát.

Beltartalmi értékek:

73,00 % Nyerszsír
2,00 % Nyershamu
8,00 % Nyersfehérje

18,0 MJ NEL

Felhasználási javaslat:

Naponta 750 g mennyiséget adagoljunk tehenenként.

Az eredmény:

- A napi takarmányadag energiatartalma egyrészt **több tejmennyiség** termelését teszi lehetővé, másrészt **csökkenti a saját test mobilizációját** a kritikus időszakban.
- Magas energia áll rendelkezésre a vékonybélben → csökken a saját testtömeg mobilizáció.
- A lenmagdara Omega 3 zsírsavtartalma pozitív hatással van a termékenységre és az egészségi állapotra
- Tőgyegészségügyi helyzet javulása
- Alacsonyabb állatorvosi költségek



GREENKER 2005 KFT.

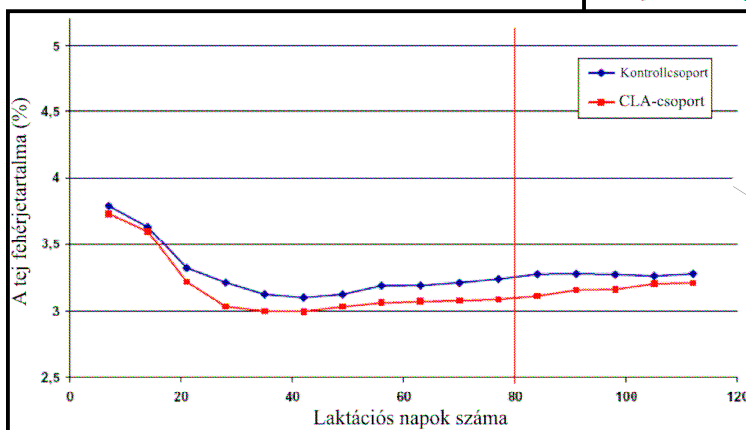
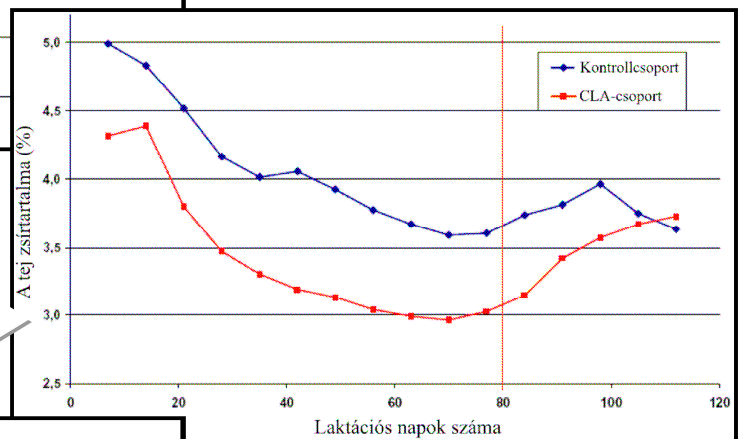
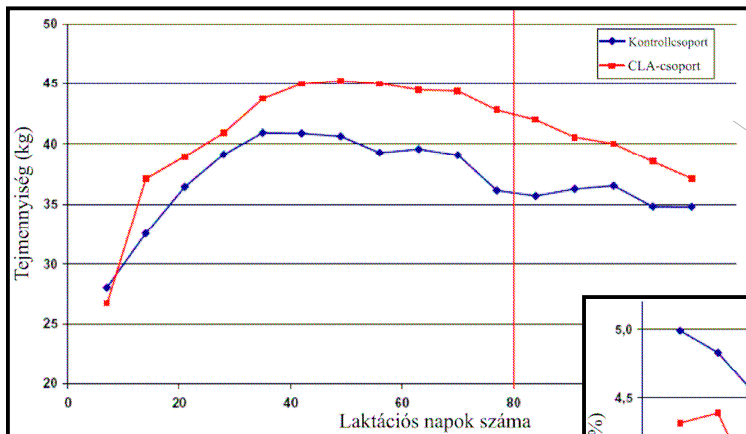
Baja, Szegedi út 121. Telefon: 06-79-524-590 Fax: 06-79-324-950

E-mail: greenker@sugolan.hu Web: www.greenker.hu



SZERETNE TÖBB TEJET TERMELNI ALACSONYABB TESTZSÍR-MOBILIZÁCIÓ MELLETT?

A tejszír mintegy 50 %-a takarmány felhasználásból és testtartalékok leépítéséből, azaz a bendőből származik. A tejszír másik hányada a mirigyek sejtjeiből kerül folyamatosan, teljeskörűen újból felépítésre. Meghatározott zsírsavak azonban abban a helyzetben vannak, hogy az enzimszerbe való beavatkozásuk által a tejszír ezen újbóli szintézisét megakadályozzák. A zsír szintézisének megakadályozásáért a konjugált (egyesített, összekötött) zsírsavak és különösen a **konjugált linolsavak (CLA)** a felelősek. A bendőben lévő mikroorganizmusok is mindenekelőtt alacsony pH-értékek mellett többszörösen telítetlen zsírsavakból konjugált zsírsavakat állítják elő. Többek között ez a magyarázata annak, hogy miért csökkent a tej zsírtartalma bendő acidózis (savbőség, savtermékek kóros elszaporodása, az alkáli tartalék csökkenése) esetében. Alacsony zsírtartalmak esetében a tehenek a tej által kevesebb energiát választanak ki. *Ez ahhoz vezethet, hogy a tehenek energiaháztartása korábban kerül egyensúlyba és ez a termékenységre pozitív hatást gyakorol.* Ezek után egyértelmű az is, hogy csökkentett zsírtartalmú de több tej termeléséhez a tehenek kevesebb energiára van szüksége, mint előtte.



GREENKER 2005 KFT.

Baja, Szegedi út 121. Telefon: 06-79-524-590 Fax: 06-79-324-950

E-mail: greenker@sugolan.hu Web: www.greenker.hu