

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



C.M.S.

LIGNOBET, es una evolución **BIO** de las melazas azucareras
Con alto contenido en **ácidos orgánicos** y **proteína vegetal**
Por vía de una fermentación controlada con **levadura**

Origen de la sustancia

Materia Prima para Piensos

Registro REAA
nº: **ESP-18000273**

Catálogo de MP para piensos.
nº: **12.3.1.**

Registro Ecológico.
nº: **CAAE 26370**

Certificado FAMI-QS
nº: **FAM-1586**

Granel Líquido:

- * Camión cisterna de 25 ton
- * Barco en Isotank de 27 ton
- * Barco en Flexitank de 23,5 ton
- * Container 40" de 18 IBC export

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

C.M.S. es "Condensado Soluble de Melaza"

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 LignoBet.

Características del producto: **100% extracto de origen 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 1º fase de digestión biológica, formando péptidos de cadenas cortas fácilmente digerible en un equilibrado propio de la proteína vegetal procesada.

Palatabilidad en el pienso.

Nutre la microbiota del ensilado.

Fluidificante en la granulación.

Se mantiene fluido en frío.

Favorece la digestión intestinal.

Favorece la respuesta inmune.

Aglomerante en el secado.

No cristaliza en sinfines.

Gestión de pedidos:
(+34) 609 551 559
lignok@vinaza.es



Información técnica:
(+34) 656 487 377
lignok@az-guadalfeo.com

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, Amoniaco)	< 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.

