

**SCHEMA TECNICA COMMERCIALE**Revisione: 001  
Data: 10/05/2014  
Pagina 1 di 1

|   |  |                        |
|---|--|------------------------|
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>                 | Il TRINCIATO CON GRANELLA DI SORGO è una cultura vegetale appositamente studiata per apportare una buona fonte di alimento nei processi di fermentazione che necessitano di un substrato organico facilmente metabolizzabile dai batteri |                        |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>              | Aspetto  | Trinciato con granella |
|   | Colore   | Verde scuro            |
|   | Odore  | Caratteristico         |
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:</b>     | Sostanza secca   | 27% min                |
|   | Umidità  | 73% max                |
|   | Amido  | 3.5%max                |
|   | Proteine gregge  | 2.5% max               |
|   | Grassi   | 0.7% max               |
|   | Fibra  | 6% max                 |
|   | Fibra NDF  | 14%max                 |
|   | Fibra ADF  | 8.5%max                |
|   | Fibra ADL  | 1% max                 |
|   | Ceneri   | 2% max                 |
| <b>UTILIZZAZIONE</b>                        |  |                        |
| <b>SINTESI CARATTERI CHIMICO-FISICI</b>     |  |                        |
| <b>IDENTIFICAZIONE (FILIERA + ORIGINE);</b> | cultura dedicata di origine nazionale  |                        |
| <b>STOCCAGGIO</b>                           | Platee adibite   |                        |
| <b>DOSAGGIO</b>                             |  |                        |
| <b>TEST BIOMETANAZIONE</b>                  | ±175 m3/ton  |                        |

Visto Direzione   /  /   | Visto uff. tecnico   /  /   | Visto uff. commerciale   /  /  **NOTA INFORMATIVA:** I dati riportati nella presente scheda, sono basati su analisi ed esperienze sviluppate su campioni tipo del prodotto. Il nostro Servizio Tecnico è a Vostra disposizione per ogni ulteriore approfondimento e per l'assistenza diretta all'applicazione dei nostri prodotti nei casi che lo richiedono.