

Ficha Técnica Levadura De Cerveza Activa

100% SACCHAROMYCES CEREVISIAE – (20 billones UFC/gramo)

CARACTERÍSTICAS

Es un producto natural y activo, obtenido 100% del cultivo aeróbico del *Saccharomyces cerevisiae*, cuya importancia se extiende más allá de su sobresaliente contenido de vitaminas del complejo B y alto valor nutricional general (y muy en particular en cuanto a la proteína digestible, sobre 80% digestibilidad), buen perfil aminoacídico, biodisponibilidad, etc. Sino que, reconociéndose un valioso efecto promotor del crecimiento, de eficiencia de conversión, probiótico, profiláctico, bio-adyuvante e inmunoestimulante y un excelente saborizante/exacerbante de sabores. Incrementa la resistencia a situaciones de stress. Viene presentado como polvo envasado al vacío, de libre fluencia, obtenido por tecnología de secado en frío y vacío de la levadura fresca. El avanzado proceso tecnológico asegura el mantenimiento de la actividad en su máxima capacidad, el valor biológico en todo su potencial y una excelente palatabilidad del producto.

MODO DE ACCIÓN

La actividad y la estimulación productiva de las levaduras se asocia a diversos factores, a saber;
RUMIANTES

- 1) Estabilizan el pH del rumen, favoreciendo el incremento y normal proliferación de la flora ruminal. Reduce el amonio libre en rumen (10-34%) aumentando la utilización del nitrógeno.
- 2) Incrementan el conteo total de la flora ruminal y particularmente el de la población celulolítica. Incrementa la digestión de fibra, el consumo de materia seca y utilización del lactato.
- 3) Producen una reducción en la relación acetato/propionato, probablemente por la vía de estimular la producción de propionato a la vez que producen un aumento de la producción de Ácidos grasos volátiles en términos absolutos. Previene la acumulación de lactato.
- 4) Proveen minerales bajo la forma de quelatos. De esta forma los microelementos y minerales son absorbidos más fácilmente por el animal. (cromo, zinc, selenio, manganeso, cobre, hierro, calcio, fosforo, etc.)
- 5) Favorecen el restablecimiento de los equilibrios ruminales y la velocidad de repoblación de la flora ruminal normal. Aumentando la población bacteriana anaeróbica total, aumenta la utilización de nitrógeno, la síntesis microbiana que finalmente desemboca en un gran aumento en la proteína verdadera disponible en el duodeno (prot. bypass)

FT LEVADURA DE CERVEZA ACTIVA NUVAL VER 002

Ficha Técnica Levadura De Cerveza Activa

100% SACCHAROMYCES CEREVISIAE – (20 billones UFC/gramo)

MONOGASTRICOS y AVES

- 1) Atractivo y natural sabor que incrementa la palatabilidad de las raciones y el apetito.
- 2) Contiene altas concentraciones de vit B y factores de crecimiento indispensables para la regulación de la microflora gastro-intestinal normal del huésped.
- 3) Las levaduras asimilan proteínas y secretan varios tipos de aminoácidos esenciales (Kelly,1985; Smith et al, 1985).
- 4) Proveen minerales bajo la forma de quelatos. De esta forma los microelementos y minerales son absorbidos más fácilmente por el animal. (cromo, zinc, selenio, manganeso, cobre, hierro, calcio, fosforo, etc.)
- 5) Excretan enzimas digestivas tales como amilasas, invertasas, zymasas, celulasas y proteasas, lipasas, proteinasas e invertasas (Jones, 1984)
- 6) Producen también esteroides, lípidos, glicolípidos y algunos polipéptidos.
- 7) Estimulan la síntesis de hemoglobina, eficiencia alimentaria, ganancia de peso, el crecimiento (UGF : Unknown Growth Factors), el desarrollo óseo, la producción láctea, etc.
- 8) Incrementan las gammaglobulinas en el calostro/leche, reduciendo así muy especialmente la incidencia de diarreas en lactantes y luego durante el período de destete.
- 9) Colonizando el tracto digestivo, previene/dificulta el desarrollo de Salmonella sp. E. Coli y otras bacterias patógenas.
- 10) Ayudan en el control/neutralización de micotoxinas y reducción de sus efectos.

FT LEVADURA DE CERVEZA ACTIVA NUVAL VER 002

FT-NV-100071

Página 2 de 7

Análisis Típico Saccharomyces Cerevisiae

Proteína bruta	40 % min.
Grasa	0, 2 %.
Carbohidratos	40 %.
Fibra cruda	3 % máx.
Cenizas	8 % máx.
Humedad	8 % máx.
Digestibilidad proteína	80% min.
Energía digestible	3574 kcal/kg.
Energía Metabólica	Cerdos 3206 Kcal/kg. Aves 2505 Kcal/kg.
Densidad	500 gr/lit.
Calcio	0,17%.
Fósforo	0,32%.
Cobre	4,42 ppm.
Cromo	1,3 ppm.
Potasio	0,7%.
Manganeso	22 ppm.

FT LEVADURA DE CERVEZA ACTIVA NUVAL VER 002

FT-NV-100071

Página 3 de 7

Ficha Técnica Levadura De Cerveza Activa

100% SACCHAROMYCES CEREVISIAE – (20 billones UFC/gramo)

Análisis Clínico

Tiamina (B1)	9 ppm.
Piridoxina (B6)	13,5 ppm.
Ácido Fólico	0,11 ppm.
Biotina (H)	2,5 ppm.
Colina	685 ppm.
Riboflavina (B2)	28,5 ppm.
Cobalamina (B12)	0,012 ppm.

Análisis Microbiológico

Salmonella	Ausente/gr.
E.coli	Ausente/gr.
Aflatoxinas	0 PPB
Certificada GMO Free e ISO 9002	

Otras Características

Olor	Característico
Color	Marrón claro

FT LEVADURA DE CERVEZA ACTIVA NUVAL VER 002

FT-NV-100071

Página 4 de 7

Ficha Técnica Levadura De Cerveza Activa

100% SACCHAROMYCES CEREVISIAE – (20 billones UFC/gramo)

EMPLEO SUGERIDO

Promotor de crecimiento (UGF: Unknown Growth Factors). Acción probiótica, profiláctica e inmuno estimulante en; situaciones de stress, regeneración de mucosas, tejidos conectivos, piel y fanéreos, en convalecencias de enfermedades, fracturas , recuperación de flora gastrointestinal, etc.

-Prevención de desarrollo de bacterias patógenas gastrointestinales (Salmonella, E. Coli, etc).

-Incremento de palatabilidad y digestibilidad de las raciones; estimula la digestión de la fibra; reduce el tiempo y maximiza la capacidad de ingesta de materia seca; reducción de la pérdida de energía y nitrógeno.

-Maximiza el desempeño ruminal. Buen balance aminoacídico y buen aporte de Lisina de alta digestibilidad.

-Endurecimiento de hueso, cáscara del huevo, cascos y pezuñas, etc.

-La mejor fuente natural de vitaminas del complejo B y muy particularmente biotina.

-Aumento de la materia grasa de la leche.

-Para acentuar sabores naturales junto con corregir el valor biológico de las proteínas en la ración.

DOSIS

La dosis recomendada por el nutricionista depende de la especie y del objetivo que se persiga, que va desde cantidades mayores buscando el reconocido aporte nutricional e intensificante (booster) de sabores hasta tan solo unos pocos gramos por animal por día en producción láctea, en las terapias de stress, tonificación, profilaxis, probiótico, inmunoestimulación, sanación y/o convalecencia de enfermedades , prevención de acidosis ruminal, cambios de ración, pelechas, etc.

Dosis

Aves	Pollos 1 semana edad: 0,5 Kg /TM de alimento.
	Pollos de 2 a 8 semanas: 0,25- 0,5 Kg/TM de alimento.
	Gallinas: 0,20-0,25 Kg/TM de alimento según objetivo. (stress: 1 Kg/TM).
Cerdos	Lechones: 0,5 kg /TM de alimento.
	Crecimiento: 0,25 Kg/TM de alimento.
	Engorda: 0,25 Kg/TM de alimento.
	Preñez: 0,25 Kg/TM de alimento.
Lactancia: 0,5 Kg/TM de alimento.	
Peces y Mascotas	0,1% del alimento, en cualquier especie y etapa de la vida.
Rumiantes	Lactancia: 5-10 gr/vaca/día.
	Perinatal: 10 gr/Vaca/día.
	Crecimiento y engorda: 0,5- 1 gr/100 kg de peso. 2 - 5 gr/animal/día.
Pequeños rumiantes: 1-5 gr/animal/día.	
Equinos	5 gr por animal/día en cualquier etapa de la vida.

***NO TIENE CONTRAINDICACIONES.**

PARÁMETRO PARA PROCESOS INDUSTRIALES

Esta cepa de levadura sometida a 100°C por 5 minutos consecutivos, conserva su viabilidad del 80%. Se recomienda no pre mezclar directamente con medios agresivos y hostiles como pueden ser las sales minerales, acidificantes o alcalinizantes fuertes, expanders con contenido de humedad superior al 7-8 % y radiación solar extrema.

USOS

Para uso en alimentación animal. No constituye alimento completo.

PRESENTACIÓN

Bolsas de 10 kg selladas al vacío (20 CFU/gr, *S. cerevisiae*).

VIDA ÚTIL

En su envase original y manteniendo las indicaciones de almacenamientos la duración del producto es de 24 meses.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en ambiente seco y fresco a temperatura estable bajo los 25°C protegido de la luz, mantener fuera del alcance de los niños. Una vez abiertas, si no se utiliza todo el contenido de inmediato, volver a sellar y mantener preferiblemente dentro de un refrigerador no menos de 4°C. Utilizar todo el contenido dentro del más breve plazo posible. *Saccharomyces cerevisiae* se activa a temperatura ambiente, en contacto con aire y tan rápidamente como el sustrato y la humedad le sean favorables.