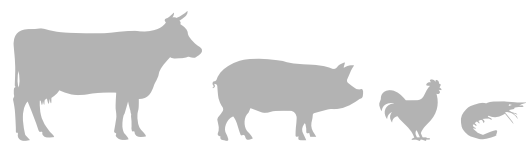




la esencia para una alimentación más productiva

amaril® es un **excelente promotor de las producciones** que actúa mejorando la digestibilidad del alimento, mejorando la absorción de nutrientes y regulando la flora intestinal.

A su vez, **amaril®** posee una **gran capacidad antibacteriana**, especialmente frente a coliformes y salmonela, gracias al efecto sinérgico del cinamaldehído y el ácido orgánico que, actuando en combinación, consiguen un efecto muy superior al de la suma de sus efectos individuales.



amaril® está indicado para todas las especies o categorías de animales

Composición

Ácido orgánico y extracto natural de canela (50% cinamaldehído).

Indicaciones

Como estimulante de las producciones.

Beneficios

- Regula la flora intestinal.
- Mejora la pared intestinal.
- Mejora la absorción de nutrientes.
- Estimula las enzimas digestivas y antioxidantes.
- Disminuye la carga bacteriana.

Presentación

- Polvo en sacos de 25 kg.
- Líquido en contenedores de 1 000 L.

Dosificación

1 000 g o cc/ Tm de alimento.



Producción



Salud



Higiene

hacia una alimentación más productiva

En nutrición animal, del mismo modo que son importantes los alimentos ingeridos, lo es como éstos son digeridos y asimilados. Así pues, más allá de los alimentos suministrados, la clave para una buena nutrición y una buena producción animal reside en la **optimización de los procesos digestivos** y en la minimización de sus problemas asociados.

La mejora de aspectos fundamentales como son la **apetencia**, la **digestibilidad de los alimentos** o la **salud intestinal** son una oportunidad para conseguir una mejor nutrición y un mejor rendimiento con los mismos alimentos.

acción sinérgica combinada de los ácidos orgánicos con el cinamaldehído

Los **ácidos orgánicos son un antibacteriano natural** que favorece enormemente los procesos digestivos, pero en ambientes con pKs altos como en el intestino, dichos ácidos se disocian y pierden su facultad de penetrar en la bacteria.

El **cinamaldehído** altera la permeabilidad de la pared de la bacteria, permitiendo el paso de los ácidos orgánicos a su interior, incluso en su forma disociada, incrementando exponencialmente su potencial antibacteriano y formando de este modo, una **sinergia natural insuperable**.



la triple acción de amaril®

1. Digestiva

Apetente, aperitivo, acidificante

- Estimula el apetito, la secreción de enzimas salivares y la secreción de jugo gástrico
- Activa la pepsina
- Mejora la digestión
- Higieniza el alimento
- Estimula las enzimas pancreáticas
- Disminuye la viscosidad intestinal

Mejora la digestibilidad del alimento

2. Antioxidante

Protege la mucosa, alarga vellosidades

- Estimula la catalasa y la superóxido dismutasa
- Atrapa radicales de oxígeno
- Protege las células epiteliales
- Acelera el índice de renovación de los enterocitos
- Reduce la contaminación patógena
- Protege frente al estrés oxidativo

Mejora la absorción de nutrientes

3. Reguladora de la flora

Antibacteriano

- Controla patógenos (E. coli, Salmonela, Clostridios, ...)
- Favorece la flora ácido-láctica
- Reduce la producción de toxinas
- Reduce la fermentación intestinal

Regula la flora intestinal y mejora la pared