



**Glucojet** è un'associazione di varie fonti energetiche con diverso indice glicemico che apportano energia prontamente disponibile.

Glucojet apporta oligoelementi chelati ad elevata disponibilità che uniscono all'effetto antiossidante un'azione diretta sull'integrità del tessuto corneo dell'unghione.

Il prodotto è utilizzabile anche con i dosatori dei Robot di mungitura e per acqua di abbeverata (Dosatron ecc.) La particolare formulazione è studiata per evitare la formazione del biofilm e alghe nelle linee di distribuzione.

#### **Quando si usa:**

- Nel periodo estivo per concentrare la razione senza incorrere nell'eccessivo utilizzo di concentrati acidogeni (Amido) e grassi.
- Fornire energia alle BLAP durante le prime settimane di lattazione.
- Migliorare la digeribilità e l'appetibilità dell'alimento.
- Aiuta a migliorare gli indici della qualità del latte.
- Minimizza l'aumento del calore metabolico. (lavora per indice glicemico)

#### **Caratteristiche tecniche:**

##### **ADDITIVI PER KG:**

##### **Composti di oligoelementi**

3b413 Chelato rame [II] di idrato di glicina [solido] - Cu	9,6 mg
3b607 Chelato di zinco di idrato di glicina [solido] - Zn	150 mg
3b506 Chelato di manganese di idrato di glicina - Mn	11,0 mg
3b201 Ioduro di potassio - I	27,2 mg

##### **Conservanti**

Acido propionico E280	10.000 mg
-----------------------	-----------

##### **COMPONENTI ANALITICI % s.t.q.:**

Umidità	17,0 %
Ceneri grezze	4,3 %
Sodio	1,7 %

##### **COMPOSIZIONE:**

Glicerina, Melasso di barbabietola (da Zucchero), Glicole propilenico, Saccarosio.

#### **Come si usa:**

Vacche da latte: addizionare alle altre componenti della razione in modo da fornire fino a 1 Kg di prodotto capo giorno, secondo le indicazioni del tecnico nutrizionista.

#### **CONFEZIONE**



TANICA 25 KG



FUSTO 200 KG



CISTERNA 1.200 KG

**SEDE LEGALE:**  
Via Moretti, 34  
24121 Bergamo (BG)  
Tel. +39 035.0667172

info@martensitalia.com  
www.martensitalia.com

Agg. SCHEMA TECNICA  
09/06/2022

Le presenti informazioni, accurate e complete, sono basate sulle conoscenze attualmente disponibili. Tuttavia, quanto specificato, non può essere considerato come un diritto o garanzia.