

OLIO DI SOIA RAFFINATO

Oli e grassi vegetali (Soia)



NOTE TECNICHE:

L'OLIO DI SOIA RAFFINATO è ottenuto tramite estrazione delle sostanze grasse contenute nei semi oleosi della soia.

L'OLIO DI SOIA RAFFINATO è ricco di acidi grassi polinsaturi, in particolare contiene due acidi grassi essenziali, il linoleico (che rappresenta circa il 50% degli acidi contenuti nell'olio di soia) e il linoleico (l'8% circa), di fondamentale importanza nelle diete per suinetti (affinché sia sfruttato al meglio il loro corredo enzimatico ricco di lipasi), e nelle diete per magroni e scrofe lattanti (per aumentare l'energia della dieta).

COMPONENTI ANALITICI (espressi sul T.Q.):

Umidità	0,1 %
Oli e Grassi grezzi	99,0 %
Impurità (in etero di petrolio)	0,05 %
Acidità (espressa come acido oleico)	0,5%
Numero di Iodio	132
Densità relativa (a 20° C)	0,922

INDICAZIONI D'USO:

Suinetti	2 – 4 kg (su 100 kg di mangime finito)
Suin Magroni	2 kg (su 100 kg di mangime finito)
Suin Ingrasso (fino a 120 kg)	1 kg (su 100 kg di mangime finito)
Scrofe gestanti	1-2 kg (su 100 kg di mangime finito)
Scrofe allattanti	2-3 kg (su 100 kg di mangime finito)
Verri	2 – 3 kg (su 100 kg di mangime finito)

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

info@martensitalia.com
www.martensitalia.com

Agg. SCHEMA TECNICA
06.2025

CONFEZIONE



TANICA 20 KG



FUSTO 200 KG



CISTERNA 1000 KG

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