

# pictalac<sup>®</sup>

20/20 CPA.S

Pour incorporation dans les aliments 1er âges ou  
dans les aliments d'allaitement pour porcelets

pour apporter de l'énergie (MG, lactose)  
et des protéines laitières



## LACTOSÉRUM RÉ-ENGRAISSÉ EN HUILES VÉGÉTALES

Poudre fluide à base de lactosérum doux  
ré-engraissé à 20% en huile de coprah et huile  
de palme raffinées.

### RICHE EN HUILE DE COPRAH

Apport d'  
**ACIDE LAURIQUE**

Mélange spécifique pour  
**LES BESOINS  
DU PORCELET**



### RICHE EN LACTOSE

**APPÉTENCE**  
favorise l'ingestion



**DIGESTIBILITÉ**  
le taux d'assimilation  
des glucides est plus élevé  
pendant le 1er mois:  
**93,5%**

#### Aliment d'allaitement

✓ 10 à 40% dans la formule

#### Aliment pré-starter

✓ 2 à 20% de Pictalac 20/20 CPA.S

#### Aliment starter

✓ 2 à 15% de Pictalac 20/20 CPA.S

# pictalac<sup>®</sup>

## 20/20 CPA.S

Pour incorporation dans les aliments 1er âges ou dans les aliments d'allaitement pour porcelets

pour **apporter de l'énergie** (MG, lactose) et des **protéines laitières**



## COMPOSITION

% lactose	50
% matière grasse	20
% protéine	20
% AGCC.M *	25
% AGPI**	8

% du total du produit

\* AGCC.M - acide gras à chaîne courte et moyenne = C4; C6; C8; C10; C12

\*\* AGPI - acide gras polyinsaturé

## LACTOSÉRUM RÉ-ENGRAISSÉ

**1-Emulsion sous phase liquide**  
(mélange laitier entre les globules de matières grasses et le lactosérum)

Le lactosérum concentré est mélangé en phase liquide avec des matières grasses végétales (enrichies ou non avec des protéines).



**2-Homogénéisation liquide**

Grâce à l'homogénéisation à haute pression sous phase liquide, les matières grasses sont :  
- totalement et finement homogénéisées  
- enrobées et protégées par la protéine de lactosérum.

**3-Homogénéisation**  
95% des globules de matière grasse ont une taille inférieure à 3µm

**++ HOMOGENÉTÉ**  
**++ DIGESTIBILITÉ**



**4-Séchage par atomisation**

La poudre est alors une poudre très fluide, jusqu'à 80% de matières grasses végétales.



**PROTECTION**  
Protection des matières grasses par la protéine >

**++ STABILITÉ D'EMULSION**