



ACID-PAK 4 WAY®

Acid-Pak 4-Way es un producto natural que ayuda a mantener las condiciones óptimas para la digestión y salud del tracto digestivo gracias a la combinación única de enzimas, electrolitos, ácido orgánico y bacterias probióticas. Estos componentes tienen un enfoque biológico para utilizarse en alimento balanceado y agua de bebida.

Beneficios:

- **Acidificantes orgánicos**
Previene la colonización de bacterias
- **Enzimas digestivas**
Mejora la digestión
- **Electrolitos**
Previene la deshidratación
- **Probióticos**
Salud intestinal

La acidez estomacal es importante por dos razones:

- Activa las enzimas para la digestión de proteínas (pepsina)
- Mantiene el pH lo suficientemente bajo para favorecer el crecimiento de una microflora intestinal normal y saludable.

Los acidificantes reducen el pH del agua de bebida

La reducción del pH:

- Mantiene activa las enzimas digestivas
- Mejora la calidad del agua
- Permite una temprana digestión de las proteínas

El ácido cítrico/citrato de sodio baja el pH del agua y/o del alimento, para compensar la baja secreción de ácidos estomacales de cerdos al destete.

Enzimas

La leche de las cerdas contiene nutrientes simples como lactosa, proteína y grasa de leche.

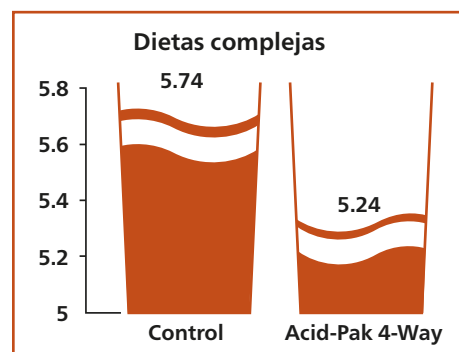
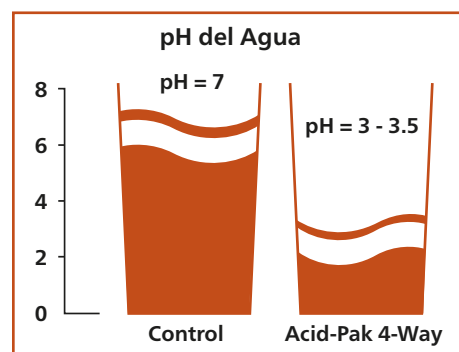
Solamente la lactosa, enzimas como proteasas simples y lipasas son necesarias en cantidad. Otras enzimas son también secretadas en pequeñas cantidades.

Acid-Pak 4-Way contiene enzimas dirigidas a las estructuras complejas de los ingredientes del alimento, que son muy útiles mientras el sistema digestivo se adapta al nuevo alimento.

Electrolitos

El tamaño de partícula grande y la digestión más lenta de los compuestos derivados de plantas pueden alterar el balance de agua cuando ésta se difunde por ósmosis desde los tejidos al tracto gastrointestinal.

Acid-Pak 4-Way aporta los electrolitos (Na^+ , K^+ , HCO_3^-) necesarios que reemplazan a los que se pierden por este mecanismo.



Almidón	Amilasa	Glucosa, Maltosa
Proteína	Proteasa	Aminoácidos
Fibra	Celulosa	Glucosa

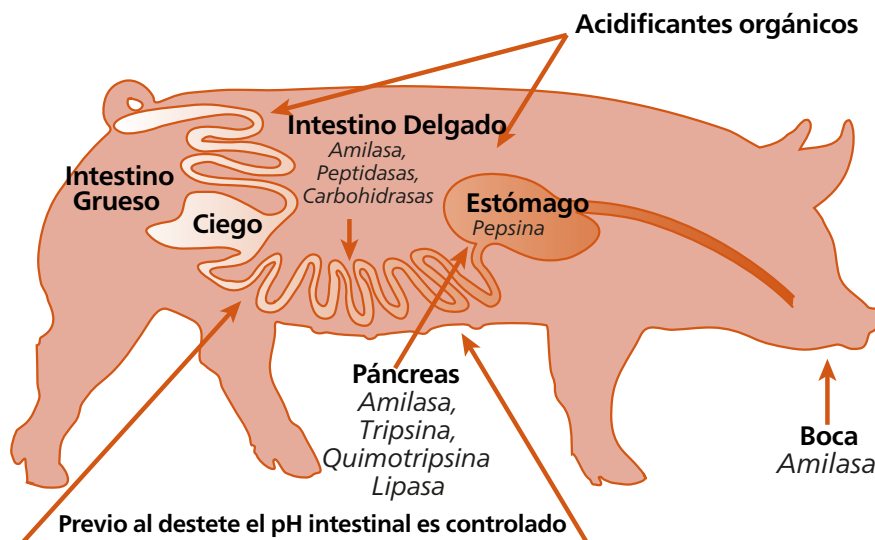
¿Qué es mejor, acidificar el alimento o el agua de bebida?

Adicionar Acid-Pak 4-Way al agua de bebida es una práctica efectiva para la acidificación, especialmente cuando el consumo de alimento es bajo o variable, ej. destete, alimentación temprana.

Los lechones son atraídos por el sabor agri dulce y rápidamente beben agua conteniendo Acid-Pak 4-Way. Para maximizar tanto respuesta como conveniencia, se aconseja usar Acid-Pak 4-Way en el agua, con la posterior acidificación de los alimentos de iniciación.

Acid-Pak 4-Way y el cerdos post-destete

Los acificantes orgánicos, las enzimas y los electrolitos trabajan juntos para mantener las condiciones óptimas de digestión en el estómago y en el intestino delgado. Acid-Pak 4-Way en el agua de bebida o en el alimento facilita de dos maneras el mantenimiento del pH óptimo en el cerdo.



Electrolitos

Los iones sodio, potasio y cloro en el Acid-Pak 4-Way ayudan a mantener el balance de agua.

Acid-Pak 4-Way y la actividad de las enzimas digestivas

Acid-Pak 4-Way asegura la presencia de ácido, suficiente para activar la pepsina, enzima que inicia la digestión de proteínas. La adición de enzimas (amilasa para la digestión de almidones, proteasa para la digestión de proteínas, celulasa para la digestión de fibra) suplementan a aquellas presentes en bajas concentraciones al destete.

Compatibilidad

Acid-Pak 4-Way contiene ingredientes naturales que son compatibles con otros ingredientes y aditivos del alimento. No posee tiempo de retiro.