

VINAIGRE DE CIDRE

Riche en vitamines, minéraux et oligo-éléments.
Ses acides favorisent le phénomène de digestion.

Caractéristiques techniques

- Couleur/ aspect : jaune doré, translucide
- Odeur/ saveur: cidre, fruité, acidité
- Acidité en degré acétique: 5°
- Ses vertus apéritives améliorent l'ingestion de la ration.
- Sa richesse en minéraux (notamment en potassium), vitamines (A, B et C) et oligo-éléments lui permet un apport complémentaire au CMV classique et améliore l'absorption du calcium, phosphore et cuivre de la ration.
- Ses acides acétiques et maliques équilibrent le pH de la caillette, augmentent la rapidité de formation du caillé pour les veaux et régulent le métabolisme des glucides dans le foie.
- Ses pectines se lient aux toxines et calment les irritations digestives.



Référence

Bidon 10 l

519140

Mode d'emploi

- Vaches laitières : 60ml par jour pendant 5 à 7 jours dans le bac à eau ou à l'arrosoir sur la ration.
- Veaux: 1 cuillère à soupe par repas dans le lait pendant les 10-15 premiers jours de vie.
- Chèvres: 5 à 15 ml par jour pendant 5 à 10 jours.