

JORENKU Syrer



JORENKU Dancid® Crimp Blue



Dancid® Crimp Blue

Bruges til crimpning af alle kornarter og kernemajs

- Virker på gær- og skimmelsvampe
- Hindrer uønsket fermentering
- Hindrer smagsforandring
- Hindrer tab af næringsstoffer
- Må bruges af økologer



Dancid® Crimp Blue er en flydende blandingsyre, der er stærkt konserverende, så med produktet undgås uønsket fermentering, som kan være årsag til ædevægning og dårlig foderudnyttelse. Pga. natriumbisulfaten er Dancid® Crimp Blue skånsom overfor både mennesker og maskiner.

Dancid® Crimp Blue kan anvendes af økologer og kræver ikke HACCP godkendelse.

OBS: Ved brug af Jorenkus produkter til crimpning og konservering af afgrøder påtager Jorenku A/S sig ikke ansvar for udbytte eller eventuelle skader på afgrøderne.

Tilsætningsstoffer

Myresyre

Propionsyre

Eddikesyre

Natriumbisulfat

Dancid® Crimp Blue leveres i tromler med 240 kg og IBC palletanke med 1.100 kg.

JORENKU Propionsyre+



Propionsyre+ Bruges til konservering

- Giver en bedre foderudnyttelse
- Konservering af kornlagre
- Konservering af fuldfoderrationer
- Må bruges af økologer



Anvendes til konservering af kornlagre og fuldfoderrationer til kvæg. Propionsyre+ har især en gavnlig effekt på de skadelige mikroorganismer skimmelsvamp og gær, ligesom det også kan bruges til pH-reduktion.

Propionsyre+ kan anvendes af økologer og kræver ikke HACCP godkendelse.

Propionsyre+ leveres i tromler med 225 kg og IBC palletanke med 1.000 kg

Tilsætningsstoffer

Propionsyre



VikingDanmark
KOLDKÆRGÅRD, Agro Food Park 12, 8200 Aarhus N.
T: +45 8728 2000 | www.vikingdanmark.dk



JOENKU

Teglværksvej 11, DK 4733 Tappernøje
+45 56 21 40 70 | jorenku@jorenku.dk