

1.- Producto: HARINA DE UVA DESHIDRATADA

2.- Fórmula molecular: Sustancia orgánica natural de origen vegetal obtenida por la deshidratación y estabilización de la harina de uva.

3.- Aplicaciones: Primera materia rica en materia proteína bruta, fibra, bruta, proteína digestiva, para aplicación como materia prima para piensos animales.

4.- Especificaciones técnicas:

- *Aspecto:* Sólido
- *Color:* Rosáceo.
- *Olor:* Neutro
- *Riqueza:*
 - Humedad: 10%
 - Proteína Bruta: 14,2%
 - Proteína digestiva en Pepsina y HCl: 6,2%
 - Fibra bruta: 42%
 - Materia Grasa: 0,7%
 - Cenizas: 4,2%
 - PH Ex 1:5: 5 U
 - Valor energético: 70 ufc/100 Kgr
 - *Densidad:* 600 Kg/m³