

不活化された菌体と乳酸菌濃縮エキス配合

キュラティック

# Kulactic™

A Cultured Lactic Acid Fermentation Product

良質なチーズ・ホエイで発酵生産した多種多様の乳酸菌の濃縮物質

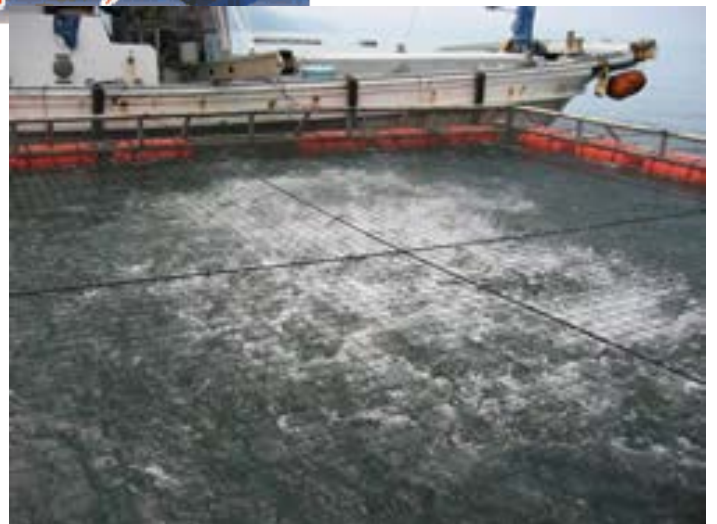
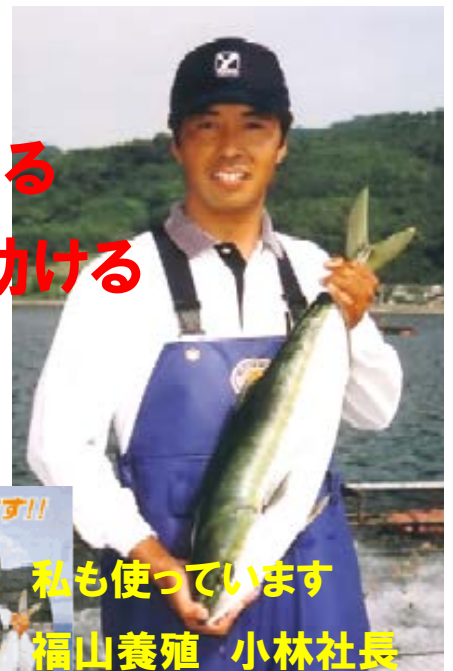
- 1 嗜好性抜群
- 2 病原菌の抑制し、免疫力を高める
- 3 腸内のバランスを整え、消化を助ける

魚の健康に！キュラティック

## Kulactic™



添加量  
餌に対して 0.5~1.0%



# 水温に影響されないで作用します！

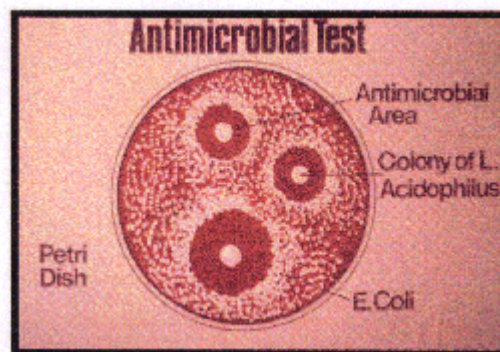
菌数が多い少ないで判断するのではなく、有用菌の活動によって、  
どれだけ豊富な有益な成分を産出しているかが大事です！

## ホエイ発酵による生産物質には、有益な成分が豊富！！

ラクトバチルスの発酵エキスには、今話題のラクトフェリンをはじめ、ペプチド、ジ-ペプチド、トリ-ペプチドおよび他の多くの副産物が生産されます。それらの生産物質は、病原菌の抑制に非常に有効で腸を活性化し成長を促進します

《生産物質には、こんな働きがあります》

- ◆ 抗菌効果
- ◆ 鉄分の吸収を促進
- ◆ 整腸作用
- ◆ 活性酸素を抑制



成分：	タンパク質	18.0%以上
	脂肪	0.5%以上
	繊維質	7.5%以上
	pH	4.0

形状： 25kg 入り紙袋。茶褐色の粉末。芳ばしさと酸味のある香り。

保管： 乾燥した冷暗所

品質保持期間： 製造より2年間

注意： 用法を参照してご使用ください。

性質上、湿度の影響で固まることがあります。

品質には影響ありません。

添加量： 飼料に対して、0.5～1.0%

この混合飼料(A飼料)は、不活化した死菌と乳酸菌発酵副産液を成分とします。  
死んだ菌は、不要な変異物質などを吸着して体外に排出する力を持っています。  
乳酸菌の死菌は、その結合能力が他の菌に比べ、非常に高いと言われています。

販売取扱店：

輸入元：



文化社環境事業株式会社

鹿児島市新栄町 22-26 TEL099-259-1177