



# Protein SH

# Protein SH



IREKS AROMA d.o.o. | Trešnjevka 24 | 10 450 Jastrebarsko | HRVATSKA  
Tel.: +385 1 60 40 701 | ireks@ireks-aroma.hr | www.ireks-aroma.hr

Odjel aroma za stočnu hranu | Relja Čop  
+385 91 60 40 170 | relja.cop@ireks-aroma.hr





# Protein SH

Ishrana pčela medom ekonomski je i zdravstveno neopravdana, zbog čega je nužno pristupiti prihranjivanju pčela alternativnim izvorima hrane. Kako bismo mogli očekivati visoke proizvodne rezultate u tijeku pčelarske sezone, kvaliteta dodane hrane za pčele mora biti vrlo slična kvaliteti prirodne hrane. Tradicionalna upotreba šećera nije dovoljna pa se danas prihrana obavlja „POGAČAMA“ koje sadrže ugljikohidrate (šećer), bjelančevine (pelud) i vodu.

Pogače pripremljene s PROTEINOM SH osiguravaju zdravo i sigurno krmivo za prihranu Vaših pčela. Treba imati na umu da kvaliteta hrane određuje dužinu života medonosne pčele.

## PROTEIN SH

- dodatak za prihranu pčela
- idealna dopuna i zamjena za peludni prah
- sadrži oko 50 % proteina
- izravno se miješa sa šećerom i mlakom vodom, ne zahtijeva prethodnu pripremu
- osigurava dobru prihvatljivost pogača, elastičnost (pogača neće pucati i neće se mrviti) i sprječava stvrdnjavanje pogača
- omogućava pripremanje pogače sa većim udjelom vode bez bojazni od curenja pogače
- u sastavu se koriste samo GMO free izvori soje
- sadrži svega 1 % masti u sastavu (pčele teško probavljaju masnoće)



## PROTEIN SH

dodatak za prihranu pčela

### Sastav PROTEINA SH

Bjelančevine min	50 %
Mast	1 %
Vlakna	3 %
Minerali	6 %
Ugljikohidrati	30 %
Vlaga max	7,50 %

## PROTEIN SH-A

dodatak za prihranu pčela s aromom anisa

### Sastav PROTEINA SH-A

Bjelančevine min	50 %
Mast	1 %
Vlakna	3 %
Minerali	6%
Ugljikohidrati	30 %
Vlaga max	7,50 %
Aroma anisa	0,01 %

## ZIMSKA POGAČA ZA PRIHRANU PČELA S PROTEINOM SH

Receptura za pripremu:	masa/%	masa/kg
<b>SASTOJCI</b>		
Šećer u prahu	100,0	100,000
PROTEIN SH	10,0	10,000
Voda	16,0 - 16,5	16,000 - 16,500 l
<b>Ukupno</b>		<b>126,000 - 126,500 kg</b>

Udio bjelančevina u pogači minimalno 5 % na suhu tvar.

### Upute za rad:

Izmiješati šećer i PROTEIN SH, zatim dodati mlaku vodu.

Masa se može lagano zagrijati uz miješanje dok se šećer ne otopi i masa postane homogena.

Ohladiti i oblikovati u pravokutni oblik u plastičnoj ambalaži.

Prilikom stavljanja u košnicu nožem narezati plitki rez.



## STIMULAN POGAČA ZA PRIHRANU PČELA S PROTEINOM SH UZ DODATAK MEDA

Receptura za pripremu:	masa/%	masa/kg
<b>SASTOJCI</b>		
Šećer u prahu	100,0	100,000
PROTEIN SH	10,0	10,000
Voda	18,0	18,000 l
Med (livada)	3,0	3,000
<b>Ukupno</b>		<b>131,000 kg</b>

Udio bjelančevina u pogači minimalno 5 % na suhu tvar.

**Upute za rad:** kao i kod zimske pogače.

Pakiranje: 5 i 25 kg