FortiPro Inpasa

Nutrición orientada a resultados



Nutrición animal de alto desempeño

FortiPro Inpasa ofrece más del **32% de proteína bruta**, es rico en **aminoácidos esenciales** y presenta una alta concentración de **macro-micro minerales**, especialmente **fósforo**. Además, destaca por su **alta palatabilidad**, excelente **digestibilidad** y elevado **valor energético**, favoreciendo el **desempeño** zootécnico.

FortiPro Inpasa es un ingrediente de alto valor nutricional, desarrollado para responder a las exigencias de los sistemas de producción animal más demandantes.

FortiPro Inpasa es una solución estratégica para la nutrición de bovinos de carne. Su composición incrementa el aporte proteico y energético de las dietas y permite la **sustitución eficiente y segura de ingredientes convencionales**.

El uso del producto potencia el desempeño de los animales, impulsa la **ganancia de peso y mejora la calidad de la canal (carcasa)**, al mismo tiempo que ofrece **mayor eficiencia alimenticia y seguridad** en la formulación de las dietas.

NIVELES GARANTIZADOS		Base húmeda	Base seca
Humedad	**Máx.**	13,0%	-
Proteína bruta	Mín.	32,0%	35,0%
Extracto etéreo	Mín.	5,00%	6,00%
FDN	**Máx.**	35,0%	40,0%
Materia mineral	**Máx.**	6,00%	7,00%
Fósforo	Mín.	0,78%	0,89%
Azufre	**Máx.**	0,48%	0,54%

NIVELES DE REFERENCIA		Base húmeda	Base seca
PNDR	Mín.	50,0%	55,0%
NDT	Mín.		89,0%
Energía neta de mantenimiento	Mín.	-	2.200 Mcal/kg
Energía neta de ganancia	Mín.	-	1.500 Mcal/kg



FortiPro Inpasa: Tecnología que nutre resultados

Nutrición premium

Versatilidad inteligente

Alta calidad constante

Homogeneidad

La producción de **FortiPro Inpasa** es totalmente automatizada y monitoreada en tiempo real, garantizando **calidad y estandarización constante** durante todo el año.

100% de los sólidos solubles preservados y reincorporados

La reincorporación total de los sólidos solubles hace de **FortiPro Inpasa** un ingrediente completo, **altamente palatable** y de **excelente digestibilidad**, que además aporta más energía, aminoácidos esenciales y minerales, garantizando **consistencia** y **confiabilidad en la formulación de las dietas.**

Concentración diferenciada de minerales

Los minerales son esenciales para la inmunidad, la reproducción y el desempeño animal. **FortiPro Inpasa** aporta un **alto contenido de macro-micro minerales**, destacando el fósforo.

Elevado consumo voluntario

Inpasa mantiene un riguroso control de calidad en todo el proceso productivo, utilizando tecnología avanzada y diferenciada durante la fermentación, para brindar un producto de **alta calidad y palatabilidad**, que favorece el consumo y mejora el desempeño animal.

Extracción del aceite de maíz

La extracción del aceite de maíz mejora la estabilidad de **FortiPro Inpasa** y prolonga la vida útil de las dietas, garantizando **mayor seguridad en el almacenamiento y en su utilización.**

Secado por vapor

FortiPro Inpasa aporta proteínas de alta calidad y excelente digestibilidad gracias a un proceso de secado controlado que preserva todos los aminoácidos.

Riguroso control de micotoxinas

El monitoreo se lleva a cabo desde la recepción de la materia prima hasta la expedición, garantizando **seguridad, confiabilidad y calidad** en cada etapa.

Baja concentración de azufre

La ausencia de adición de ácido sulfúrico en nuestro proceso disminuye los niveles de azufre, haciendo que la **nutrición sea más segura y flexible**, además de asegurar un alto consumo y mayor productividad.

INPASA

Transformando granos en energías limpias y renovables

Inpasa es la mayor biorrefinería de etanol, DDGS y aceite de maíz de América Latina, dedicada a la **producción de biocombustibles, alimentos y energía limpia**.

Fundada en 2006, en Paraguay, la empresa expandió sus operaciones en Brasil a partir de 2018, con una trayectoria de crecimiento continuo. Nuestra labor se guía **por la innovación, la responsabilidad y el compromiso con las personas y el planeta**.



Más información en: www.inpasa.com.py

FortiPro Inpasa

Nutrición orientada a resultados

www.inpasa.com.py

@fortipro.py