

FOUR PRODUCTION SITES

Multiple AGP Amino Plus® production sites provide shipping options and consistent supply.



Dawson,
Minnesota



Hastings,
Nebraska



Mason City,
Iowa



Sergeant Bluff,
Iowa

NUTRIENT PROFILE

	Dry Basis	As Fed
Dry Matter, %	100.00	88.00
Crude Protein, %	50.00	44.00
Crude Fat, %	1.20	1.06
ADF, %	9.20	8.10
NDF, %	20.88	18.37
NSC, %	30.19	26.57
Ash, %	7.00	6.16
RUP, % of CP	72.00	72.00
RDP, % of CP	28.00	28.00
SIP, % of CP	10.00	10.00
NE-L, (Mcal/lb) ¹	0.97	0.85
NE-G, (Mcal/lb) ¹	0.73	0.92
NE-M, (Mcal/lb) ¹	1.05	0.93
Lysine - % RUP	6.17	6.17
Methionine - % RUP	1.57	1.57

¹=calculated based on equations published in the NRC 2001 *Nutrient Requirements of Dairy Cattle*

See Research Information at
AminoPlus.com

AMINOPLUS®



Produced by

AGP
Ag Processing Inc

12700 West Dodge Road
Omaha, NE 68154
402-496-7809
www.agp.com

U.S. Top Selling

**BYPASS
SOYBEAN MEAL**

AminoPlus.com

Amino Plus® is a registered trademark of Ag Processing Inc a cooperative.
AGP® is a registered trademark of Ag Processing Inc a cooperative.
© 2020 Ag Processing Inc a cooperative. All rights reserved.

HIGH-PERFORMANCE DAIRY PROTEIN

Amino Plus®, produced by Ag Processing Inc (AGP), is a natural all soybean-based bypass protein ingredient, providing dairy producers a feed source that can help ensure superior performance and milk yield.

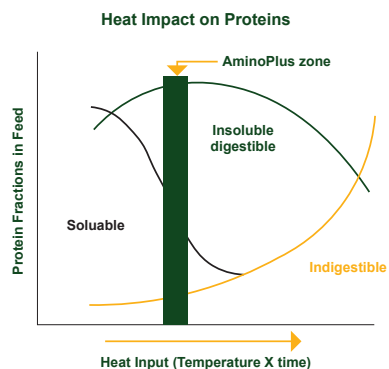


Amino Plus has a texture similar to soybean meal, with a reddish-brown color and a sweet toasted aroma. Flowability, handling, and storage characteristics of the product are excellent.

CONTROLLED PRODUCTION PROCESS

Amino Plus is processed under specifically controlled conditions of time, temperature, and moisture.

Compared to excessive heat input, the controlled heat input process (temperature X time) AGP uses to produce Amino Plus modifies feed proteins — helping reduce the proportion of soluble protein, while optimizing the insoluble digestible (potential bypass) fraction, without increasing the indigestible fraction.



AMINOPLUS
U.S. TOP SELLING BYPASS SOYBEAN MEAL



AMINO PLUS: YOUR BEST CHOICE RUMEN UNDEGRADED PROTEIN (RUP)

+ HIGH PROTEIN SOYBEAN MEAL WITH HIGH PROPORTION OF RUMEN BYPASS PROTEIN

Lower inclusion rates to achieve target nutrient levels with Amino Plus — providing more ration space for other ingredients

+ EXCELLENT BALANCE OF ESSENTIAL AMINO ACIDS

Soybean meal is a natural, economical, high-quality source of essential amino acids important for milk production

+ HIGH INTESTINAL DIGESTIBILITY OF BYPASS PROTEIN AND AMINO ACIDS

The Amino Plus RUP fraction is highly digestible in the small intestine — providing critical absorbable amino acids for production — to help reduce the amount of indigestible protein excreted

+ LOW FAT LEVEL

Amino Plus is low in unsaturated fatty acids, which have been associated with depressed milk fat content

+ CONTROLLED PRODUCTION PROCESS

Count on consistent production quality for Amino Plus



Compare costs at
[AminoPlus.com](https://www.AminoPlus.com)

Try out our cost comparison calculator to see the value of Amino Plus over other bypass products.

CUATRO SITIOS DE PRODUCCIÓN

Múltiples sitios de producción de AGP Amino Plus® proveen diferentes opciones de embarque y suministro constante.



Dawson,
Minnesota



Hastings,
Nebraska



Mason City,
Iowa



Sergeant Bluff,
Iowa

PERFIL NUTRICIONAL

	Base Seca	Como Alimento
Materia Seca %	100.00	88.00
Proteína Cruda %	50.00	44.00
Grasa Cruda %	1.20	1.06
ADF %	9.20	8.10
NDF %	20.88	18.37
NSC %	30.19	26.57
Ash %	7.00	6.16
RUP % of CP	72.00	72.00
RDP % of CP	28.00	28.00
SIP %of CP	10.00	10.00
NE-L (Mcal/lb) ¹	0.97	0.85
NE-G (Mcal/lb) ¹	0.73	0.92
NE-M (Mcal/lb) ¹	1.05	0.93
Lisina - % RUP	6.17	6.17
Metionina - % RUP	1.57	1.57
1= Calculado en base a ecuaciones publicadas en el NRC (<i>Nutrient Requirements of Dairy Cattle</i>)		
Consultar información de investigación en AminoPlus.com		

AMINOPLUS®



**PROTEÍNA DE
SOBREPASO DE
PASTA DE SOYA**
MÁS VENDIDO EN EUA

AminoPlus.com

Producido por

AGP
Ag Processing Inc

12700 West Dodge Road
Omaha, NE 68154
402-496-7809
AGP.com

Amino Plus® es una marca registrada de Ag Processing Inc cooperativa.
AGP® es una marca registrada de Ag Processing Inc cooperativa.
© 2020 Ag Processing Inc a cooperativa. All rights reserved.

PROTEÍNA LECHERA DE ALTO RENDIMIENTO

Amino Plus®, producido por Ag Processing Inc (AGP), es un ingrediente de proteína de sobrepaso natural basado completamente en soya, que provee a los productores de leche una fuente de alimento que asegura un rendimiento y producción de leche superiores.

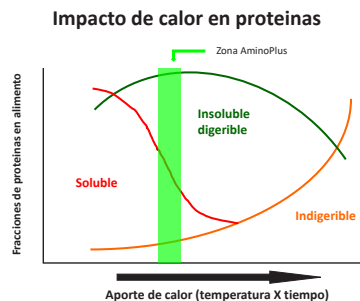


Amino Plus tiene una textura similar a la pasta de soya, con un color rojizo-marrón y un aroma dulce y tostado. La fluidez, manejo y características de almacenamiento del producto son excelentes.

PROCESO DE PRODUCCIÓN CONTROLADO

Amino Plus es procesado bajo condiciones controladas y específicas de tiempo, temperatura y humedad.

A comparación del aporte excesivo de calor, el proceso de aporte controlado de temperatura (temperatura X tiempo) que AGP utiliza para producir Amino Plus, modifica las proteínas del alimento— ayudando a reducir la proporción de proteína soluble, mientras que optimiza la fracción insoluble digerible (sobrepaso potencial), sin incrementar la fracción no digerible.



AMINOPLUS®

PROTEÍNA DE SOBREPASO
DE PASTA DE SOYA MÁS VENDIDO EN EUA

AMINO PLUS: SU MEJOR OPCIÓN EN PROTEÍNA NO DEGRADABLE EN RUMEN (RUP)

+ PASTA DE SOYA DE ALTA PROTEÍNA CON GRAN PROPORCIÓN DE PROTEÍNA DE SOBREPASO EN RUMEN

Con Amino Plus se utilizan tasas de inclusión más bajas para alcanzar el objetivo de nutrientes, permitiendo más espacio de ración para otros ingredientes

+ EXCELENTE BALANCE DE AMINO ÁCIDOS ESENCIALES

La pasta de soya es una fuente natural, económica y de alta calidad, de amino ácidos esenciales importantes para la producción de leche.

+ ALTA DIGESTIBILIDAD INTESTINAL DE PROTEÍNA DE SOBREPASO Y AMINO ÁCIDOS

La fracción RUP de Amino Plus es altamente digestible en el intestino delgado -proveyendo aminoácidos de absorción crítica para la producción- ayudando así a reducir la cantidad de proteína indigestible excretada.

+ BAJO NIVEL DE GRASA

Amino Plus es bajo en ácidos grasos insaturados, que han sido asociados con menor contenido de grasa en la leche.

+ PROCESO DE PRODUCCIÓN CONTROLADO

Puede contar con calidad consistente en la producción de Amino Plus



Compare costos en
AminoPlus.com

Pruebe nuestra calculadora comparativa para corroborar el valor de Amino Plus sobre otros productos de sobre paso