

DRECHE DE BLE

Fiche produit

PROTÉINÉ

Produit énergétique riche en protéines



La drêche de blé est un co-produit issu de la fermentation du blé pour la production de bioéthanol



Propriétés

- Riche en protéines et énergie
- Alternative au tourteau de soja comme apport de protéines végétales
- Produit très appétent
- Bonne digestion du produit grâce aux levures de fermentation



Utilisation

- Prévoir une transition alimentaire
- Adapter l'utilisation en fonction des différents types de rations.

Constituants analytiques sur sec

MS	92 %
Protéines	31 %
Amidon	10 %
Cellulose Brute	5,5 %
Matières minérales	5,5 %
Matières grasses	5,5 %
Calcium	1,4 g/kg
Phosphore	8 g/kg

Valeurs alimentaires sur sec

UFL	1,05
UFV	1,02
PDIN	203
PDIE	136
PDIA	81

Valeurs indicatives non contractuelles



Logistique et stockage

Peut être stocké en cellule ou sur sol un sol en béton sans remontées d'humidité. Il convient de respecter les précautions de stockage communes à toutes les matières premières (éviter les sources de condensation, protéger des oiseaux et des rongeurs, ...)

Toutes les données et caractéristiques techniques, recommandations ou suggestions contenues dans cette fiche technique n'ont qu'une valeur indicative qui ne saurait engager la responsabilité de notre société. Les conditions de stockage et de mise en œuvre du produit n'étant pas sous notre contrôle, nous déclinons toute responsabilité pour toute perte ou dommage qui pourraient en résulter.



COMPERAT
Père & Fils
CO - PRODUITS

26 rue Bourneil 89000 Auxerre
03 86 34 20 81 - contact@comperat.fr
www.comperat.fr