

DRECHE DE BRASSERIE

Fiche produit

PROTÉINÉ

« Un aliment protéique intéressant »



Issue de la fabrication de la bière à partir de matières premières naturelles (malt, eau pure, levures), la drêche de brasserie permet un apport de protéines au meilleur coût



Propriétés

- teneur protéines élevée
- effet santé
- stimulation de la production laitière
- haut profit des protéines et minérales



Utilisation

- prévoir une transition alimentaire
- adapter l'utilisation en fonction des différents types de rations

Constituants analytiques sur sec

MS	22-26 %
Protéines	29 %
Amidon	7 %
Cellulose Brute	15 %
Matières minérales	1.5 %
Matières grasses	10 %
Calcium	3 g/kg
Phosphore	5 g/kg

Valeurs alimentaires sur sec

UFL	0.92
UFV	0.84
PDIN	185-223
PDIE	157-189
PDIA	130-156

Valeurs indicatives non contractuelles



Logistique et stockage

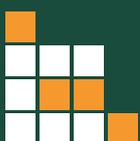
Le livraison s'effectue en benne de 30T.

La drêche de brasserie doit être ensilée le plus rapidement possible après la livraison. La couche supérieure doit être lissée et le silo couvert de façon hermétique afin de la conserver plusieurs mois.

La conservation peut être de plusieurs mois lorsque celle-ci est ensilée de manière hygiénique et hermétique.

Lors de la reprise veiller à avoir un front d'attaque net.

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