

« Economie de fourrage »



La Myéline est un produit humide semi-solide composé de :

- soluble de blé
- son de blé
- issue de pomme de terre
- pulpe sèche
- drêche de chicorée



## Propriétés

- Riche en protéines
- Etat semi-solide



## Utilisation

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



## Logistique et stockage

Le produit déversé en vrac doit être ensilé. La couche supérieure du silo doit être aplatie et recouverte hermétiquement. Ceci peut se faire au moyen d'un plastique lesté de manière à peser sur l'ensilage. La durée de conservation est de 3 mois, à condition que l'ensilage soit hygiénique et hermétique. Ainsi conservé, le produit s'acidifie naturellement ( $\text{pH} < 4.5$ ) et grâce à ce degré d'acidité, la formation de possibles contaminations microbiologiques nuisibles est évitée.

### Constituants analytiques sur sec

<b>MS</b>	40 %
<b>Protéines</b>	19 %
<b>Amidon</b>	22 %
<b>Cellulose Brute</b>	11 %

### Valeurs alimentaires sur sec

<b>UFL</b>	1.05
<b>PDIN</b>	122
<b>PDIE</b>	120

Valeurs indicatives non contractuelles

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.

