

CORN GLUTEN HUMIDE

Fiche produit

ÉQUILIBRÉ

Aliment très appétant et frais



Aliment de gluten de maïs frais produit lors du processus d'extraction du gluten de maïs. Après trempage, le grain de maïs est décomposé en gluten, germe, amidon et son de maïs. Le son, une partie du gluten et de l'amidon sont rassemblés au sein d'un même produit, le PROFICORN.



Propriétés

- Valeur énergétique et protéique élevées par kilo de matière sèche
- La bonne teneur en protéine exerce un effet positif sur le taux protéique du lait
- l'amidon protégé maintient la production laitière
- aliment très appétant et frais



Utilisation

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



Logistique et stockage

Stockage sur une surface dure et plane et recouvert hermétiquement par une bâche lestée de sacs de sables, pneus, ou par une couche d'environ 20 cm de purée-pelure de PDT. Contrôler la bonne étanchéité du silo, une présence résiduelle d'air entre la matière ensilée et la bâche plastique provoque inévitablement un développement de moisissures. Un tassage méticuleux du produit assure une bonne conservation. Le silo est stabilisé (ph de +/- 4,1) après 4 semaines de fermeture. La vitesse minimale d'avancement est d'1 m/sem.

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.

Constituants analytiques sur sec

MS	41.7 %
Protéines	19.2 %
Amidon	14 %
Cellulose Brute	14 %
Matières minérales	5 %
Matières grasses	4 %
Calcium	0,3 g/kg
Phosphore	9.8 g/kg

Valeurs alimentaires sur sec

UFV	1
PDIN	111
PDIE	102
PDIA	45

Valeurs indicatives non contractuelles



COMPERAT
Père & Fils
CO - PRODUITS

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