

Drèche de brasserie



La drèche de brasserie est issue de la fabrication de la bière.

Constituants analytiques (valeurs indicatives) sur sec

MS	Entre 21-26%
Protéines Brutes	29%
Amidon	7%
Cellulose Brute	15%
Matières Grasses	10%
Matières Minérales	1.5%
Calcium	3g/kg
Phosphore	5g/kg

Valeurs alimentaires indicatives sur sec

UFL	0.92g/kg
UFV	0.84g/kg
PDIN	223g/kg
PDIE	189g/kg

Valeurs indicatives non contractuelles

Propriétés :

- Teneur en protéines élevée
- Haut profit des protéines et minérales
- Catalyseur pour le profit de votre propre fourrage
- Azote by pass
- Effet santé
- Stimulation de la production laitière
- Diversification des sources azotées et énergétiques
- Préventif à acidose
- Influence positive sur la digestion

Utilisation :

- Transition impérative
- Conserver une part d'azote soluble dans la ration

Stockage :

Il est nécessaire de l'ensiler le plus rapidement possible après la livraison. La couche supérieure doit être lissée et le silo doit être couvert de façon hermétique avec, p. ex. une bâche en plastique. Le silo est conservable pendant plusieurs mois pour autant qu'il ait été ensilé de manière hygiénique et hermétique.

Lorsqu'elle est bien ensilée, la drêche s'acidifie d'elle-même ($\text{pH} < 4.5$) et sera donc bien conservée. La contamination par des bactéries pathogènes est évitée à ce Ph. Afin d'améliorer la qualité de conservation, on peut ajouter du sel avant la couverture du silo.

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, ...)