

## MAÏS DOUX

### *Co-Produit de la conserverie de maïs doux*

« Le maïs doux est récolté en épi entier de la mi-juillet à la mi-octobre, après retrait de la partie consommable (grains), les freintes (bouts de grains, rafles, spathes et pédoncules) sont broyées et pressées et constituent les co-produits. »



- Constituants analytiques (valeurs indicatives) sur sec

MS	23%
Protéines Brutes	8%
Amidon	10%
Cellulose Brute	30%
Matière grasse	1%
Matière minérale	2.5%

- Valeurs alimentaires indicatives sur sec

UFL	0.82g/kg
UFV	0.79g/kg
PDIN	47
PDIE	80

Valeurs indicatives non contractuelles

### Propriétés :

- Teneur élevée en cellulose très peu lignifiée
- Haute digestibilité
- Fibres mécaniques, stimulation de la rumination et régulation du transit digestif

### Utilisation :

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

### Stockage :

Silo à tasser au godet puis couvrir hermétiquement avec une bâche plastique.  
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, ...)