

## PROFICORN

Aliment de gluten de maïs frais, il est 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. C'est un aliment très appétant et frais de structure grossière et solide (pelletable), de couleur jaune-cuivre.



- Constituants analytiques (valeurs indicatives) sur brut

|                    |         |
|--------------------|---------|
| MS                 | 42%     |
| Protéines Brutes   | 20.7%   |
| Amidon             | 15%     |
| Cellulose Brute    | 14%     |
| Matières grasses   | 4%      |
| Matières Minérales | 5%      |
| Calcium            | 0.3g/kg |
| Phosphore          | 7g/kg   |

- Valeurs alimentaires indicatives sur brut

|      |       |
|------|-------|
| UFL  | 1.035 |
| UFV  | 1     |
| PDIN | 146   |
| PDIE | 112   |
| PDIA | 82    |

Valeurs indicatives non contractuelles

### Propriétés :

- Valeurs 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 quant à lui la production laitière.

### Utilisation :

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

### Stockage :

Doit être stocké sur une surface dure et plane et doit être recouvert hermétiquement au moyen d'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 de un mètre par semaine.

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.