

AMYSTEEP (SOLUBLE DE MAÏS)

DESCRIPTION

Issue de la transformation du maïs au sein des industries d'amidonnerie : Avant broyage, les grains de maïs sont mis à tremper dans un bain d'eau chaude pendant 48 à 72h. La fraction protéique soluble est récupérée et concentrée pour obtenir un liquide visqueux de couleur marron clair. Son pH est acide (4).

C'est une source présentant un bon équilibre entre énergie et protéine, avec une teneur non négligeable en phosphore.



VALEURS ALIMENTAIRES INDICATIVES (/KG MS)

	MS	UFL	PDIN	PDIE	PDIA	AMIDON		MAT	DENSITE (KG/M3)	CB
	44	0.92	225	40	0	0		44	1.25	17
INRA		UFL	BPR	PDI	PDIA	MG		P (g/kgMS)	Ca	Mg
2018		1.1	157	75	15	9		30	0.5	2.5

ATOUTS DU PRODUIT

Teneur importante en protéines

Très bon liant pour les rations et les mélanges, apportant sucre, azote et appétence.

Substitut de la mélasse et des aliments du commerce à moindre coût.

Améliore l'ingestion, par son appétence et son coté liqueux,

UTILISATION

Convient aux bovins et porcins.

Vaches laitières	Taurillons	Gros bovins	Porcs
1 à 2 kg brut/j	1 kg brut/j	1 kg brut/j	Se référer aux normes

Disponible toute l'année (sauf si présence de mycotoxines).