

DRECHE DE BRASSERIE 26

DESCRIPTION

Issue de la fabrication industrielle de la bière : Les drêches résultent de la filtration du moût en fin de brassage de l'orge maltée, qui permet d'éliminer tous les résidus solides avant clarification de la bière.

Les drêches ainsi obtenues sont **chaudes**, de **couleur jaune à brune** selon la bière brassée (qui impacte la composition des nutriments).

Les drêches apportent un **complément d'alimentation azotée** et peuvent entrer dans la ration des animaux, en apportant de **l'appétence et du goût (odeur de pain frais)**.



VALEURS ALIMENTAIRES INDICATIVES (/KG MS)

INRA	MS	UFL	PDIN	PDIE	PDIA	AMIDON	MAT	DENSITE (KG/M3)	CB
2007	26	0.90	195	157	115	45	25	900	16.5
INRA		UFL	BPR	PDI	PDIA	MG	P (g/kgMS)	Ca	Mg
2018		0.95	33	170	125	7.3	6.5	4	1

ATOUTS DU PRODUIT

Augmente l'appétit des animaux, en stimulant l'ingestion par sa faible matière sèche, elle humidifie la ration, agglomère les différents aliments, limite le tri.

Stimule la production laitière, grâce à son effet galactogène, en diversifiant les sources azotées et énergétiques,

Effet sur la santé des animaux, en réduisant la teneur en amidon des rations, en apportant un peu de structure autre que le maïs,

Substitution d'un correcteur azoté tanné, à moindre coût.

UTILISATION

Convient à tous les ruminants.

Vaches laitières	Taurillons	Gros bovins	Petits ruminants
4 à 10 kg brut/j	4 à 8 kg brut/j	4 à 6 kg brut/j	0,4 à 1 kg brut/j

Disponible toute l'année.