

## Drêche de Brasserie surpressée

Lors de la préparation de la bière, plusieurs produits susceptibles d'être utilisés dans l'alimentation animale sont produits, et l'un d'entre eux est la drêche de brasserie. La germination de l'orge brassicole produit du malt, et une partie importante de l'amidon est transformée en sucres de malt. Le mélange de malt est transvasé dans des cuves de décantation, où pendant le mélange et l'ajout d'eau chaude, les composantes solubles sont écartées. L'eau riche en sucres, appelée moût de malt, est ensuite utilisée pour la production de la bière. Les restes d'orge, riches en protéine, subsistent dans la cuve de décantation et sont commercialisés en tant que drêche de brasserie. La composition des nutriments de la drêche de brasserie dépend du processus de brassage. Par conséquent, la drêche de brasserie est distinguée par usine chez Duynie en ajoutant une lettre derrière son nom.

### Propriétés

La Drêche de Brasserie L est fournie par unités de 27 tonnes. Elle est déversée en vrac, après quoi l'ensilage doit être effectué. La couche supérieure du silo doit être aplatie et recouverte hermétiquement. Ceci peut se faire au moyen d'un plastique lesté, de manière à peser sur la fosse. La durée de conservation du produit est de quelques mois, à condition toutefois qu'il soit bien ensilé, de façon hygiénique et hermétique. Si l'herméticité est bonne, le produit s'acidifie naturellement (pH < 4,5), ce qui permet une bonne conservation. La formation de possibles contaminations microbiologiques nuisibles est évitée grâce à ce degré d'acidité. Pour une meilleure conservation, du sel peut être ajouté.

### Conseils de conservation, usage

La Drêche de Brasserie L est un produit fréquemment utilisé dans l'élevage des bovins. Elle présente une résistance élevée des protéines qui sont digérées au niveau de l'intestin, ce qui a un effet positif sur la teneur en protéine du lait. Les entreprises dont une grande partie des aliments bruts dans la ration de base est pauvre en protéine (maïs fourrage) doivent faire face à un déficit en protéine au niveau du rumen (OEB<0). Pour combler ce déficit en protéines, les éleveurs ont généralement recours à des aliments concentrés riches en protéine ou à des sous-produits humides riches en protéine qu'ils achètent. Afin de maintenir limitées les pertes d'azote chez le bétail laitier, le rumen doit fonctionner de manière optimale. Via la protéine microbienne qui s'y forme, le rumen pourvoit en effet à une partie importante des besoins en acides aminés de la vache et fournit une grande partie de l'énergie nécessaire sous la forme d'acides gras volatiles. La Drêche de Brasserie L exerce une action stabilisante sur la fermentation du rumen. Lorsque les aliments bruts ne sont que juste suffisants, la Drêche de Brasserie L est introduite comme substitut de ces derniers. De même, pour les silos d'herbe peu structurés ou riches en sucre, la Drêche de Brasserie L constitue également un bon complément. Elle présente un effet régulateur dans le rumen de la vache, et agit préventivement contre l'acidification du rumen. La Drêche de Brasserie L exerce une influence positive sur la digestion. Chez les animaux ayant des drêches dans leur ration, la consistance du fumier est aussi souvent bonne. La teneur en potassium de la Drêche de Brasserie L est faible de sorte que le ménage des minéraux est amélioré, avec notamment la mise à profit du magnésium et d'autres éléments. En outre, la Drêche de Brasserie L conduit à une meilleure utilisation de l'azote dans la ration.

### Conditions de livraison

- en vrac
- vente sur la base du prix par 1000 kg

### Valeurs nutritives

|                  | Teneur en g/kg MS |                     | Teneur en g/kg MS |
|------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| Matière sèche    | 260 g             | Potassium (K)       | 1,0 g             |
| Protéine brute   | 257 g             | Chlorure (Cl)       | 0,5 g             |
| Graisse brute    | 108 g             | Magnésium (Mg)      | 1,8 g             |
| Cellulose brute  | 164 g             | D.v. Lysine         | 6,1 g             |
| Cendres brutes   | 48 g              | UFL                 | 0,85              |
| Amidon           | 10 g              | UFV                 | 0,75              |
| Sucres           | 23 g              | PDIA                | 155 g             |
| l'acide lactique | 30 g              | PDIE                | 189 g             |
| Phosphore (P)    | 5,5 g             | PDIN                | 207 g             |
| Calcium (Ca)     | 3,5 g             | Valeur structurelle | 1,0               |
| Sodium (Na)      | 0,2 g             |                     |                   |

Dernière modification 27-08-2021



## Résumé

Étiquetage

État

pH

Durée de conservation

Stockage

aliment pour animaux, drêche de brasserie

semi-solide

<4,5

6 mois, s'il est bien ensilé

silo tranché, plaque de fosse

