



SOLUBLE DE POIS

Définition :

Coproduit liquide de l'amidonnerie de pois.

Le soluble concentré de pois est issu du pois protéagineux (pois jaune, variétés

sans tanins et à faible teneur en facteurs antitrypsiques).

Le soluble de pois est obtenu après séparation de l'amidon, des fibres et d'une partie des protéines. Il se présente sous l'aspect d'un liquide visqueux, de couleur brun clair.

Composition :

(Valeurs moyennes indicatives et non contractuelles)

Matière sèche	28	%
Protéine brute	30	% MS
Matières minérales	14	% MS
Matières grasses totales	1	% MS
Amidon	5	% MS
Sucres	35	% MS
Cellulose brute	1	% MS
Lignine	1	% MS
Phosphore	0.9	% MS
Calcium	0.2	% MS
Magnésium	0.4	% MS
Sodium	0.4	% MS
Potassium	6.5	% MS
Chlore	2.8	% MS

Valeurs nutritives :

(Valeurs moyennes indicatives et non contractuelles)

UFL	1.05 / KG	MS
UFV	1.03 / KG	MS
PDIN	180 g / KG	MS
PDIE	95 g / KG	MS
PDIA	30 g / KG	MS

Propriétés :

Le soluble de pois constitue une source d'énergie pour les ruminants, ainsi qu'un apport de protéines.

Stockage :

Lors du stockage en cuve, la fermentation lactique naturelle du soluble de pois permet une conservation pendant plusieurs semaines.

Le système de pompage devra tenir compte d'une viscosité pouvant aller jusque 10 000 centipoises.

Densité : environ 1,15 kg / l

Utilisation :

Utilisation à hauteur de 5 à 8 l / vache / jour.

Disponibilité :

Toute l'année.

Toutes les données et caractéristiques techniques, recommandations ou suggestions contenues dans ce bulletin technique n'ont qu'une valeur indicative qui ne saurait engager la responsabilité de Bonda. Les conditions de mise en œuvre du produit n'étant pas sous notre contrôle, nous déclinons toute responsabilité pour toute perte ou dommage qui pourrait résulter de l'utilisation de celle-ci. En outre, aucune de ces données ne doit être considérée comme une permission ou une incitation à enfreindre un quelconque brevet.

Pour tous renseignements, contactez nous au 03 88 50 20 20

Mise à jour du 26 03 10