



SOLU'BLE / ALCOMIX 954

(Mise à jour du 13/02/2013)

Définition

Le Solu'blé est un coproduit liquide des amidonneries de blé.

Composition chimique

(Valeurs moyennes indicatives et non contractuelles)

Matière sèche	30.5 %
Protéine	20.5 % MS
Matière Grasse	5 % MS
Amidon	1.8 % MS
Sucres	15.7 % MS
Cellulose brute	1.3 % MS

Lysine	0.67 % MS
Méthionine	0.34 % MS
Cystine	0.55 % MS
Thréonine	0.59 % MS
Tryptophane	0.27 % MS
Digestibilité des acides-aminés :	90%

Calcium	0.22 % MS
Magnésium	0.16 % MS
Potassium	1.28 % MS
Sodium	0.20 % MS
Chlore	0.77 % MS
Phosphore	0.67 % MS

Valeurs nutritionnelles :

(Valeurs moyennes indicatives et non contractuelles)

E digestible	16.5 MJ OU 3947 Kcal / Kg MS
E nette	11.47MJ OU 2744 KCal / Kg MS

Propriétés :

Le Solu'blé est un produit équilibré, appétant et très digestible, il permet de baisser un cout formule traditionnel céréales/maïs /soya/colza.

Grâce à son Ph acide et une bonne odeur de pain, il contribue à augmenter l'appétence globale de la ration.

De manière générale le Solu'blé améliore l'indice de consommation.

Conservation :

Plusieurs semaines dans une cuve agitée.

Préconisations d'incorporation :

15 à 25% de la formule (dans un premier temps) en croissance/finition, suivant les matières premières déjà utilisées.

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.