



## LEVURE DE BRASSERIE

### Définition :

Les levures de bières sont issues de la fabrication de la bière.

### Composition chimique :

(Valeurs moyennes indicatives et non contractuelles)

MS	12 % en moyenne
Protéines brutes	457 g/Kg MS
Matières minérales	67 g/Kg MS
Matières grasses	34 g/Kg MS
Cellulose	15 g/Kg MS
Calcium	1.5 g/Kg MS
Phosphore	3.9 g/Kg MS
Sodium	0.6 g/Kg MS
Potassium	19.6 g/Kg MS
Lysine	30.9 g/Kg MS
Méthionine	7.3 g/Kg MS
Cystine	5 g/Kg MS
Thréonine	1.9 g/Kg MS
Tryptophane	5.5 g/Kg MS

### Composition chimique :

(Valeurs moyennes indicatives et non contractuelles)

Energie Nette	16.3 MJ/Kg MS
---------------	---------------

## **Propriétés :**

La teneur en Matière Azotée totale sur sec est comparable à celle du tourteau de soja.

Les levures sont une **source de protéines de qualité** bien équilibrées en Acides Aminés et **Garanties sans OGM**.

De plus les levures sont recherchées pour leur **effet probiotique**. En effet, les levures sont très riches en vitamines du groupe B.

## **Stockage :**

La levure de bière est un produit qui sédimente. Il convient donc de la brasser afin de l'homogénéiser avant introduction dans la machine à soupe.

## **Utilisation :**

5 à 8 % de la matière sèche de la ration

*Il est impératif d'assurer une transition progressive dans l'incorporation du produit dans la ration.*

## **Production :**

La distribution aux porcs permet :

- . Plus de croissance
- . Une diminution de l'Indice de Consommation
- . Un très bon état sanitaire
- . Une réduction des coûts alimentaires.

## **Disponibilité :**

**Toute l'année avec un pic de production au printemps et en été.**

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 le 22/03/2010

