



SCREENING

Définition :

Le screening est issu des industries de transformation de la pomme de terre. Il est composé de frites (cruées) déclassées (taille non conforme ou présence de tâches).

Composition :

(Valeurs moyennes indicatives et non contractuelles)

Matière sèche	24%	
Matière azotée totale	8	% MS
Amidon	73	% MS
Cellulose brute	3	% MS
Matière grasse	0.5	% MS

Valeurs nutritives :

(Valeurs moyennes indicatives et non contractuelles)

UFL	1.24 / KG	MS
UFV	1.26 / KG	MS
PDIN	50 g / KG	MS
PDIE	100 g / KG	MS
PDIA	20 g / KG	MS

Propriétés :

Le screening permet de concentrer la ration en énergie et amidon et de réduire les coûts de production.

Stockage :

En silo taube ou couloir en calculant la largeur du silo pour avoir un avancement régulier du front d'attaque.

Utilisation :

Vaches laitières : 6 à 12 Kg
Jeunes Bovins : 5 à 10 Kg
10 à 12 % de la MS de la ration totale

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

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.

Mise à jour du 28/12/16

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

