

TREBBIE DI BIRRA

Biomassa per biogas o alimentazione animale

Le TREBBIE DI BIRRA sono un prodotto derivante dal processo di ammostamento del malto per produrre la birra. Rappresentano tutto ciò che non è andato in soluzione, ovvero la scorza del chicco di malto la quale contiene cellulosa, proteine, zuccheri, lipidi e amido.



Possono essere impiegate insilate tal quali e usate come alimento per i bovini da latte, da carne, suini e per gli impianti di biogas. Le trebbie fresche, così come vengono consegnate, sono molto apprezzate dai ruminanti in quanto apportano appetibilità e umidità alla razione oltre a una fibra da concentrati molto digeribile.



Caratteristiche analitiche

Parametro	Sul Tal Quale	Sul Secco	Unità di misura
Umidità	75,07		% (g/100g)
Sostanza Secca	24,93		% (g/100g)
Proteine Grezze		27,18	% (g/100g)
Oli e Grassi Grezzi		9,64	% (g/100g)
Cellulosa grezza		20,97	% (g/100g)
Ceneri		4,43	% (g/100g)
Estrattivi inazotati		37,78	% (g/100g)
Valore energetico		347	(Kcal/100g)
Valore energetico		1461	(KJ/100g)
Amido		3,26	% (g/100g)
Zuccheri riduttori		0,12	% (g/100g)

Esse vengono consegnate con un bilico di 8 m di lunghezza o con un mezzo diverso. La quantità di una consegna è 300 q.li circa.