

Mi is az a malátacsíra?

A sörgyártás során képződő melléktermék. Gyakorlatilag bármilyen gabonából készíthető maláta, azonban az árpa, azon belül is a sörárpa az erre legalkalmasabb és a leggyakrabban alkalmazott termék. A malátacsíra pellet a kicsírázott árpának, a malátának a cérnavekonyra száradt gyökere.

Hogyan állítják elő a malátacsírát?

A sörárpát vízbe áztatják, ahol a szemek csírázni kezdenek. Eközben megy végbe az árpa elcukrosodása, a maláta képződés. A csírázást egy ponton megszakítva a malátát megszárazítják, a csírákat eltávolítják. Ezek mérete és tápanyag tartalma függ az alapanyag minőségétől, a szárítás hőfokától, és hogy mikor szakították meg a csírázást. Az egyszerűbb, gazdaságosabb szállítás és tárolás érdekében a malátacsírát végül pelletálják.



Mik az előnyei?

- ✓ metioninban és lizinben gazdag
- ✓ jelentős a B vitamin, E vitamin és foszfor tartalma
- ✓ koncentrált fehérje és rostforrás
- ✓ jótékonyan hat a bendő fermentációra
- ✓ csökkenti a takarmányozási önköltséget
- ✓ Szoptató kocánál és tejelő marhánál segíti a tejelválasztást
- ✓ egész évben elérhető

A szarvasmarha 3 kg/nap mennyiségben is szívesen fogyasztja, ennél több azonban a tejnek kesernyés ízt ad. Ló és juh abrakkeverékében 20%, hízósertések esetében 10–15%-nyi mennyiségben szerepeljen a keverékben. Egészen fiatal állatokkal ne etessük!

Beltartalmi paraméterek

A felhasznált alapanyag és a gyártástechnológiák függvényében a fehérjetartalom szárazanyagra vetítve általában 20-23 vagy 25% körüli. A termék árazása is legfőképpen a nyersfehérje tartalom alapján történik.

Tápanyag jellemzők	
Nyerssír	1,5-2 %
Nyersrost	10-15 %
Nyers hamu	cca. 6 %