

Hogyan történik a cukorrépa pellet előállítása?

Első lépésben a répaszeletet melasszal keverik, majd az elegyet szárítják, aztán pelletálják.

A melasz cukortartalma oldatban marad, így nem kristályosodik. **Ebben a formában a cukor a monogastrikusok számára egy könnyen hasznosítható energiaforrást biztosít, kérődzőkkel etetve a bendőben gyorsan fermentálódó szénhidrát komponensként alkalmazható.**

Melyek a cukorrépa pellet felhasználásának előnyei?

- ✓ Kiváló rostforrás.
- ✓ Magas hemicellulóz, cellulóz és pektintartalmának köszönhetően rostfrakciója a kérődzők számára könnyen emészthető.
- ✓ Sertések takarmányában alkalmazva a vemhesség alatt segít megelőzni a túlkondíció kialakulását.
- ✓ Ízletes, így az állatok szívesen fogyasztják.

Beltartalmi paraméterek:

Tápanyag jellemzők	
Száranyag	min. 85
Összcukor	min. 7
Nyersfehérje	9,5
Nyerszsír	0,8
Nyersrost	14,3
Nyershamu	9,3
Nmka	57,3
NEL	6,6 MJ /kg
Ca	0,8
P	0,6
Mg	1,3
K	1,6
Na	0,5



Tulajdonságok:

Szín: szürkésbarnától sötétszürkéig

Pelletátmérő: 6-8 mm

Szag: jellemző, idegen szagoktól mentes

Litersúly: ca. 240 g/liter, ca. 640 g/liter préselve

Tárolás és eltarthatóság: Hűvös és száraz helyen tárolandó (Maximum 75%-os páratartalom mellett.) Minőségét a gyártástól számított 12 hónapig őrzi meg