

1. Produit

Le tourteau de soja biologique a une teneur en protéines maximisée grâce au procédé de pression-extrusion.

A partir de la graine de soja, après nettoyage, broyage, malaxage, extrusion à 140-150°C, on obtient de la graine de soja extrudée. Une fois pressée, on obtient du Tourteau de Soja Press à 42% de protéines.

Il est idéal pour corriger les rations des ruminants déficitaires en protéines.

Utilisation : 1 à 2kg/jour de tourteau de Soja Press peuvent être nécessaires. Mélangé à 35% avec 65% de céréales, il permet de reconstituer un aliment équilibré (type VL18).

2. Analyse *

Code	Composant	Valeur	Unité
	Humidité	7,00	%
PB	Protéines brutes	42-44	%
MGB	Matière grasse brute	9,00	%
CB	Cellulose brute	6,00	%
PDIA	PDIA	185,00	g/kg
PDIN	PDIN	325,00	g/kg
PDIE	PDIE	225,00	g/kg
UFL	UFL	1,17	UF/kg
UFV	UFV	1,16	UF/kg
	En porc	8,4	MJ/kg
	Lysine totale	10,1	g/kg
	Méthionine	0,63	%

(*) Valeurs sur brut indicatives soumises aux variétés et aux différentes années de récolte.