MÉLASSE APPÉTENCE ET SUCRE SIMPLE

CO-PRODUITS BIOLOGIQUES

Co-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication du sucre de canne. Se présente sous la forme d'un liquide visqueux et homogène, de couleur marron foncé à noir, d'odeur et de saveur caractéristiques du réglisse. Robinet livré avec le cubitainer.

ANALYSE*

Brix hydrométrique	75/80 degrés
Sucres Totaux (exprimé en saccharose)	45 à 49 %
Humidité	25 à 28 %
Cendres brutes	6 à 8 %
Viscosité à 20%	2000/6000 CPS

UTILISATION

Cet aliment est idéal pour améliorer l'appétence des pailles et fourrages. Laisser imprégner 2 kg par ballot de paille de 200 kg.



49, Av. Général de Gaulle - 44500 La Baule Tél . 02 40 23 63 24 - Fax. 02 40 23 62 67 www.partnerandco.fr-www.bageno.de N°TVA: FR00494518897-N°AGRÉMENTPARTNER&CO: BUREAUVERITAS 2012-6605

