

## Pivovarské mláto

### Popis produktu

Pivovarské mláto je proteínové krmivo s vysokým obsahom dusíkatých látok, vysokou stráviteľnosťou živín, priaznivými dietetickými účinkami a špecifickou výživnou hodnotou.

Pre svoje laktogénne účinky je vhodné pre výživu a kŕmenie hlavne vysokoúžitkových dojníc.

Pozitívny účinok pivovarského mláta na mliečny a výkrmový dobytok skúmal DUYNIE BEUKER v spolupráci s výskumným ústavom pre výživu hospodárskych zvierat. Najdôležitejšie výsledky ukázali, že vďaka pomalému uvoľňovaniu živín sú bielkoviny pivovarského mláta vo veľkej miere strávené len v tenkom čreve. Taktiež pivovarské mláto počas bachorovej fermentácie kladne podporuje tvorbu prekurzorov mlieka a mäsa.



## Špecifikácie výživových výrobkov

Produkt obsahuje 20 až 28% sušiny a nasledujúce priemerné nutričné hodnoty:

Analytické zložky v sušine

Zložka	Obsah	Jednotka
Sušina	242	g
Popol	46	g/kg sušiny
Dusíkaté látky	276	g/kg sušiny
Tuk	109	g/kg sušiny
Hrubá vláknina	166	g/kg sušiny
BNLV	403	g/kg sušiny
NDV	529	g/kg sušiny
ADV	215	g/kg sušiny
Škrob	32.7	g/kg sušiny
Celkové cukry	13.7	g/kg sušiny
NEL	7,0	g/kg sušiny
NEV	6.9	g/kg sušiny
PDIE	121	g/kg sušiny
PDIN	185	g/kg sušiny

Makroprvky

Zložka	Obsah	Jednotka
Ca	3.7	g/kg
P	5.8	g/kg

Aminokyseliny

Zložka	Obsah	Jednotka
Lysin	10.1	g/kg
Methion	4.9	g/kg
Cystin	4.7	g/kg
Threonine	8.8	g/kg

Mastné kyseliny

Zložka	Obsah	Jednotka
Kyselina linolová	25	g/kg

Tabuľkové hodnoty sú priemerné, lebo pivovarské mláto je prírodný produkt a môže mať malé odchýlky v jednotlivých ukazovateľoch.



## Vlastnosti produktu

Pivovarské mláto vzniká ako vedľajší produkt pri varení piva. Jačmenný slad sa zošrotuje, následne sa mieša s vodou, kedy rozpustné látky prechádzajú zo sladu do vody. Po fáze rmutovania, enzymatické štiepenie nerozpustných látok v slade a ich prechode do roztoku vzniká substrát vhodný na kvasenie - rmut. Po scedení rmutu sa získava sladina a vedľajší produkt - mláto.

Základom výroby piva je kvalitný sladovnícky jačmeň, vlastnosti jačmeňa sa počas výrobného procesu nemenia, čo garantuje aj vynikajúcu kvalitu vedľajšieho produktu - pivovarského mláta.

Spoločnosť Duynie Beuker zabezpečuje v pivovaroch neustálu kontrolu kvality pivovarského mláta, zabezpečuje proces skladovania a transportu s cieľom udržania kvality tohto krmiva.

## Doporučené dávky

Výkrm HD	živá hmotnosť (kg)				
	150	250	350	450	550
PIVOVARSKÉ MLÁTO (kg)	4	5	6	7	8

Mliečny dobytok	Jalovice	Obdobie státia nasucho	Dojnice	
			Nízka prod.	Vysoká prod.
PIVOVARSKÉ MLÁTO (kg)	4	8	8	12

## Rady o skladovaní, použití a skladovateľnosti

Pivovarské mláto je veľmi dobre silážovateľné krmivo. Pri silážovaní je dôležité dodržať nasledovné pravidlá:

- Rýchlosť kŕmenia minimálne 1 meter za týždeň
- Zabezpečiť odtok štiav z pivovarského mláta (vypádované dno žlabu, alebo vrstva CORNGOLDU)
- Po dodaní dokonale utlačiť
- Vzduchotesne prikryť plastovou fóliu a fóliu všade zaťažiť vápencom (pneumatikami atď.), fólia nesmie byť nikde porušená.
- Pre uskladnenie najviac vyhovuje na tento účel prispôsobený užší a nižší prejazdny silážny žlab.

Spoločnosť DUYNIE BEUKER zabezpečuje uskladnenie v PE vaku s možnosťou prídania konzervantov aj na dlhšie uskladnenie pre skrmovanie v zime.

## Fakty

- Pivovarské mláto znižuje vlastné náklady na krmivá
- Dodáva sa počas celého roka
- Pôsobí ako koncentrovaný zdroj energia a bielkovín
- Stimuluje pomalú a dobrú bachorovú fermentáciu
- Je ľahko skladovateľné a skrmovateľné
- NON GMO
- Domáci zdroj živín, z miestnych surovín
- Šetrí životné prostredie vďaka nižšej hodnote uhlíkovej stopy

