



PROFIL DES NUTRIMENTS DU PRODUIT DE BASE

LEVURE DE BIÈRE LIQUIDE

DESCRIPTION

La levure de bière est de la levure (classification botanique «*Saccharomyces*») non extraite, fermentée, non séchée, résultant du brassage des bières ales. Le moût est obtenu par un traitement à l'eau chaude de grains de céréales de grande qualité. Les «sucres» obtenus des hydrates de carbone convertis des céréales sont exposés à des souches sélectionnées de levure de bière et à des sucres fermentés du moût. Après la fermentation, par décantation, la levure est séparée, filtrée ou centrifugée. Le moût maintenant fermenté ou «bière verte» est vieilli pour produire une bière ale ou une bière blonde. La levure qui a crû et qui s'est multipliée durant le processus de fermentation est subséquemment séparée du moût. La levure est produite en quantité suffisante pour le prochain cycle de brassage. Le surplus sert à l'alimentation humaine et animale.

UTILISATION ET APPLICATION

La levure de bière est reconnue depuis longtemps comme une excellente source naturelle de protéines. Les données expérimentales indiquent l'effet favorable de la levure de bière sur l'utilisation et la prise des fourrages par le bétail. Plusieurs producteurs de bétail ont aussi constaté que la levure de bière peut être très utile pour accroître l'humidité d'un fourrage trop mature au moment de l'ensiler.

La levure de bière doit être considérée en tant que composante d'une ration équilibrée. Comme c'est le cas pour tout aliment appétent pour bétail, on doit l'introduire progressivement dans la ration. Un programme d'alimentation pour bœufs de finition peut inclure de 2,5 à 5 kg (5 à 10 lb) de levure de bière par tête par jour. Ce niveau d'alimentation se situe dans une fenêtre allant de 250 à 500 grammes (1/2 à 1 lb) de matière sèche. La levure de bière peut être servie aux bovins laitiers de la même façon qu'elle l'est pour les bovins de boucherie. Idéalement, elle sera incluse dans une ration totale mélangée.

ENTREPOSAGE ET MANUTENTION

Comme liquide, la levure de bière est entreposée dans des cuves ou des réservoirs convenables dont la capacité varie de 2 000 à 5 000 gallons. Puisque les cellules de levure ont tendance à sédimenter, la levure de bière peut nécessiter une forme d'agitation (pompe, hélice ou jet d'air). Selon la position du réservoir, la levure peut être déplacée par gravité ou une forme quelconque de pompage sera nécessaire. La levure bien entreposée peut être servie sans difficulté sous des

ANALYSE TYPE

| | BMS | Tel que servi |
|-----------------|--------------|---------------|
| Matière sèche | 100,0 % | 12,0 % |
| Protéine brute | 45,0 % | 5,4 % |
| Gras | 4,0% | 0,48 % |
| FDA | 4,0 % | 0,48 % |
| FDN | 8,0 % | 0,96 % |
| Calcium | 0,08 % | 0,01 % |
| Phosphore | 1,66 % | 0,20 % |
| Cendres | 8,0 % | 0,96 % |
| ÉN _i | 1,91 Mcal/kg | 0,23 Mcal/kg |
| ÉN _g | 1,27 Mcal/kg | 0,15 Mcal/kg |

*Les données indiquées sont des valeurs moyennes seulement. Elles ne doivent pas être considérées comme une garantie, exprimée ou implicite, non plus qu'une condition de vente.

températures normales. Cependant, un endroit protégé et/ou des réservoirs isolés protègent mieux cet aliment pour bétail sous les températures extrêmes de l'été ou de l'hiver.



FURST-MCNESS COMPANY
OF CANADA LIMITED

VOTRE FOURNISSEUR DE CONFIANCE DE SOUS-PRODUITS HUMIDES ET SECS

Fiez-vous à McNess pour offrir des solutions fiables en alimentation du bétail au moyen de produits, de services et d'un soutien technique de qualité.

800.363.9988 (LONDON) ♦ 519.619.4855 (QUÉBEC) ♦ www.mcness.com/commodities