

Rode wortelrestant

Algemeen

Bij de bereiding van concentraten voor de voedingsmiddelenindustrie worden rode wortels uitgerst. De restanten van de rode wortels worden afgezet in de veehouderij.

Eigenschappen

Rode wortelrestant is een energierijk voedermiddel dat licht verteerbaar is. Het is de combinatie tussen een smakelijk en energierijk product. Door het hoge gehalte ruwe celstof heeft het een stabiliserende werking. De rode wortelrestant is ook ideaal als afdekmiddel voor uw maïskuil. Rode wortelrestant geeft geen kleurafwijkingen in de melk.

Opslag en houdbaarheid

Wanneer de rode wortelrestant binnen 2 weken wordt opgevoerd is opslag op een verharde ondergrond voldoende. Voor langere opslag dient het product afgedekt te worden om schimmelgroei en rot te voorkomen.

Voeradvis

Melkvee	7 tot 10 kilo
Vleesvee	5 tot 10 kilo
Jongvee	5 tot 8 kilo



Voedingswaarde (gr/kg DS)

Droge stof	12-15%	Ruw eiwit	64	Calcium	6,5
VEM	1097	Ruw vet	6	Magnesium	2,1
VEVI	1202	Zetmeel	76	Kalium	3,9
DVE	79	Suiker	89	Natrium	0,4
OEB	-84	Ruwe celstof	193	Chloride	0,2
		Ruw as	74	Fosfor	1,6