

MARGA-CEREALES PLUS

Origine

Le Marga-céréales plus est un produit à base de céréales (maïs, blé, orge, avoine). Sa richesse en céréales garantie une teneur élevée en amidon.

Caractéristiques physiques

Densité apparente : 0.45 +/- 0.02 Dimension : Diamètre 4,5 mm

Composition (en % de MS)

Matière sèche
Matière protéique
Matière minérale
Matière grasse
Matière cellulosique
Amidon

87 % minimum
11.5 %
4.5 %
4.6 %
5.7 %

Valeurs nutritionnelles (g/Kg M.S.)

UFL 1.21 UFV 1.20 PDIE 106 PDIN 77 PDIA 40

Intérêts

Le Marga-céréales plus minimise le risque de carence pour l'animal en apportant une source d'énergie diversifiée grâce à ce mélange de plusieurs céréales. Le Marga-céréales plus apporte l'énergie indispensable à la production de lait et la croissance des animaux. Les céréales étant broyées, Marga-céréales plus est directement consommable par les animaux. L'intérêt premier du Marga-céréales plus se situe au niveau économique car elle est beaucoup moins cher que le cours des céréales.

Document Margaron SAS

Fiche technique Marga-céréales plus

MARCE+-c-181121

BP 10 -38940 ROYBON

Tel: 04 76 36 20 66/Fax: 04 76 36 21 21

Site Internet: www.margaron.fr



MARGA-CEREALES PLUS

Condition de conservation

Le Marga-céréales plus se conserve dans un endroit frais (10 – 15 °C) et sec (40-60% HR) en silo ou en tas.

Point à maîtriser :

- les nuisibles (rongeurs, insectes) doivent être maîtrisés dans toute l'exploitation agricole pour qu'ils n'attaquent pas le silo, établir un plan d'élimination (raticides, insecticides) pour avoir des conditions optimales de conservation.
- le produit ne doit pas être en contact direct avec la terre,
- le produit ne doit pas être contaminé par des hydrocarbures, huiles provenant du matériel agricole.

Utilisation

Vaches Laitières 2-5 Kg brut / jour 2-4 Kg brut / jour **Gros bovins Taurillons** 2-4 Kg brut / jour **Brebis** 1-2 Kg brut /jours

Conclusion

Le Marga-céréales plus est une formidable source énergétique à coût réduit par rapport aux aliments VL.

BP 10 -38940 ROYBON

Site Internet: www.margaron.fr