



PULPE DE RAISIN

Marc épépiné non égrappé

FICHE TECHNIQUE

Combustion
utilisée pour la
déshydratation
Sciure de bois &
écorces

Un concentré de fibres de raisin

Issue des marcs de raisin des vignobles de Champagne et de Bourgogne,

100 % naturelle,

La pulpe de raisin est riche en fibres, sans additifs ni arômes.

Particulièrement adaptée aux besoins de l'alimentation du lapin,

la pulpe de raisin convient également aux espèces monogastriques (porcs et volailles) pour leur santé digestive et leur bien-être .

Sa production est réalisée en période de vendanges à partir de marc non fermenté épuisé, épépiné et enrichie en rafles.

Conditionnement : Vrac UNIQUEMENT, produit stocké à l'abri de l'humidité



Composition analytique

(valeurs indicatives sur brut)

- Matière Sèche : 90%
- Azote Total (N) : 20 ‰
- Matière Organique par Perte au Feu : 828 ‰
- Carbone Organique (C) : 414 ‰
- Phosphore (P205) : 7.22 ‰
- Potassium (K20) : 18.6 ‰
- Calcium (CaO) : 13.3 ‰
- Magnésium (MgO) : 1.87 ‰

Délai de livraison : 8 jours après confirmation de la commande

Valeur alimentaire :

PARAMETRE	RESULTAT
UFL	0.39 / kg MS
UFV	0.26 /kg MS
PDIA	31g / kg MS
PDIN	35 g / kg MS
PDIE	41g / kg MS
CELLULOSE % MS	29.23 %
CELLULOSE / BRUT	26.40 %
CENDRES % MS	6.93 % MS
CENDRES / BRUT	6.26 %
TENEUR EN EAU	≈ 10 %
PROTEINES 6.25 % MS	13.05 %
PROTEINES 6.25 BRUT	11.79 %