

Vinasse

Productomschrijving

Vinasse is een licht viskeuze bruine vloeistof. Na het fabrieksmatig verwerken van hele suikerbieten ontstaat een vloeibare melasse. Uit deze melasse wordt door middel van fermentatie (toevoeging van gistcellen) alcohol gewonnen. Door middel van distillatie van de alcohol wordt vinasse verkregen. Na scheiding van de alcohol ontstaat er een eiwitrijke, donkerbruine stroperige vloeistof; vinasse.

Eigenschappen

- tanktransport
- verkoop op basis van prijs per ton
- levering volgens de algemene leveringsvoorwaarden; www.agribiosource.nl/leveringsvoorwaarden

Productspecificatie

	Gehaltes per kg ds		Gehaltes per kg ds
Ruw eiwit	236 g	Kalium	88,0 g
Ruw as	253 g	Droge Stof	560 g
Organische stof	747 g	Origine	Plantaardig
Stikstof (N)	37,6 g		

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde waarden. Wijzigingen in productsamenstelling voorbehouden.

Wetgeving

Eural code	020304
Bijlage AA cat.	A1.8
Toepassingscode	R3
Verwerkingscode	A
Groene lijst	B3060