

## Bierbostel donker

### Productomschrijving

Bij de bereiding van bier worden meerdere co-producten geproduceerd die geschikt zijn voor voeding of vergisting; één ervan is donkere bierbostel. Het product dankt zijn benaming als donkere bierbostel aan de hogere dan normale temperatuursbehandeling waardoor het eiwit donker kleurt.

Door middel van het kiemen van brouwergerst ontstaat er mout, waarbij een belangrijk deel van het zetmeel omgezet wordt in moutsuikers. Het moutmengsel wordt in klaringskuipen overgepompt, waarin tijdens roeren en toevoeging van warm water, de oplosbare componenten worden uitgewassen. Het suikerrijke water, wordt genaamd, wordt verder gebruikt voor de productie van bier. De eiwitrijke gerstestanten blijven achter in de klaringskuip en worden vermarkt als bierbostel. Vroeger werden deze handmatig uit de klaringskuip 'geborsteld'. Hieraan ontleend bierbostel zijn naam.

### Eigenschappen

Bierbostel kenmerkt zich door de levende gisten als een procesverbeteraar en draagt hiermee naast de vorming van biogas bij aan een gezondere biologie.

### Leveringscondities

- losgestort
- verkoop op basis van prijs per ton
- levering volgens de algemene leveringsvoorwaarden; [www.agribiosource.nl/leveringsvoorwaarden](http://www.agribiosource.nl/leveringsvoorwaarden)

### Productspecificatie

	Gehaltes per kg ds		Gehaltes per kg ds
Ruw eiwit	252 g	Fosfor (P)	5,1 g
Ruw vet	35 g	Fosfaat (P2O5)	11,7 g
Ruwe celstof	321 g	Stikstof (N)	40,3 g
Ruw as	30 g	Droge Stof	298 g
Organische stof	970 g	Origine	Plantaardig

*Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde waarden. Wijzigingen in productsamenstelling voorbehouden.*

### Wetgeving

Euralcode	020704
Bijlage AA cat.	C1.21
Toepassingscode	R3
Verwerkingscode	A
Groene lijst	B3060