

ORUJO SECO PASTEURIZADO

DESCRIPCION

Producto vitivinícola para nutrición animal que se obtiene después del lavado y secado del orujo vitivinícola. A partir de ahí se obtiene un orujo agotado o lavado libre de ácidos y alcoholes volátiles. Luego este orujo agotado es secado hasta 5% de humedad para poder separarlo físicamente de la semilla que se redestina hacia la producción de aceite de pepa de uva. Durante el secado el orujo seco queda libre de microorganismos patógenos y micotoxinas. Es un producto rico en carbohidratos solubles y estructurales, lípidos y proteína cruda. Excelente sustituto técnico - económico de afrechos de cereales tradicionales como trigo, avena, arroz y maíz. Además, posee pigmentos y capacidad antioxidante que le confiere características positivas adicionales.

INGREDIENTES

Orujo Seco de uva.

USO PREVISTO

Alimentación animal en dietas de Rumiantes y Equinos principalmente. La producción anual de orujo seco es de 6.000 toneladas año y la disponibilidad es constante todo el año.

Análisis Proximal

Materia Seca	93%
Humedad	5 %
Fibra Detergente Acida (FDA)	30 - 40 %
Proteína Cruda (*)	13 -15 %
Grasa total (EE)	5 - 10 %
Ceniza	10 – 15 %
Almidon	1%
Hidratos de carbono	40 %
Energía	2.850 Kcal/Kg
Polifenoles Totales Capacidad	294 mg Eq Ac Galico/100g muestra
Antioxidante ORAC	3000 umol ET/100g muestra

Minerales (mg/100 g)

Calcio	1140
Fosforo	350
Potasio	1500
Azufre	320
Vitamina E	17

Análisis Físico

Densidad aparente	0,50 - 0,70 g/cc
-------------------	------------------

Acidos Grasos (mg/100g)

Saturados totales	935
Monoinsaturados	584
Poliinsaturados	1733

ALMACENAMIENTO Y DURACION

Almacenado en lugar fresco y seco, protegido de la luz en envase cerrado presenta una duración de 6 meses desde la fecha de elaboración.

DESPACHO

En maxisacos de 2mt de altura 25 toneladas