

WGDS, BURLANDA HÚMEDA DE MAÍZ

Lasna y Ferdez S.R.L. 2013. Engormix.com.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Composición de los alimentos](#)

BURLANDA HUMEDA DE MAIZ

La BURLANDA HUMEDA DE MAIZ, o llamada también (WDGS) granos de destilería, es un subproducto Energético y Proteico para alimentación de ganado, producido por las plantas de bioetanol, la BURLANDA es un subproducto de la fermentación de cereales para la producción de alcohol, al extraerse el almidón para la fermentación, se triplica la concentración de proteína, aceite y fibra del grano de maíz.

Este excelente producto, permite tener la mejor relación costo-conversión.

Composición nutricional:

- + 1- Materia Seca 35%
- + 2- Proteína bruta 31% - Está demostrado científicamente la calidad de esta proteína.
- + 3- F.D.N. 45%
- + 4- EE 11%
- + 5- 3,6 Mcal EMKgs MS
- + 6- Digestibilidad total de la proteína 95%

* (Este cálculo deriva del resultado promedio en laboratorio sobre materia seca.)

LA BURLANDA



Es un sub-producto sano y fresco, ni bien producido se deposita inmediatamente en el lugar de consumo.

Estudios realizados por científicos han mostrado que la BURLANDA o granos húmedos de destilería (WDGS por sus siglas en inglés), podrían ser una alternativa económica a los ingredientes tradicionales para el ganado. LA BURLANDA es un subproducto que reemplaza los ingredientes tradicionales más costosos, tales como: maíz, expeller de soja, urea, suplementos minerales, etc. La Burlanda mejora la relación costo-rendimiento en la producción ganadera, tanto en feed lot o tambo. Muchos productores ya están teniendo sus beneficios con el consumo de BURLANDA.

Volver a: [Composición de los alimentos](#)