

Biertreber

Biertreber stärkt den Darm

Biertreber ist eiweiß- und energiereich sowie diätetisch wertvoll und für das Pferd sehr schmackhaft. Mit 5 % Rohfaseranteil ist Biertreber sehr rohfasereich. Vor allem der hohe Anteil an strukturwirksamer Rohfaser ist hier von Bedeutung. Denn der hohe Strukturanteil ist hervorragend als Nährsubstrat für die Mikroflora, insbesondere im Dickdarm, geeignet.

Damit trägt der Biertreber zu einer Stärkung der positiven Mikroflora bei. Auch hat Biertreber einen positiven Einfluss auf das Wasserbindungsvermögen – ein echter Vorteil bei breiigem Kot oder Durchfall.

Leiber YeaFi® BT – die perfekte Kombination aus Bierhefe und Biertreber

Die Kombination aus Bierhefe und Biertreber ist ideal für das Pferd. Beide Komponenten sind natürliche Bioregulatoren mit diätetischer und insbesondere prebiotischer Wirkung.

1. Sie fördern die Verdauung.
Natürliche Stabilisierung und Regulierung der Mikroflora
2. Sie versorgen das Pferd mit hochwertigen Nährstoffen.
Aminosäuren, Vitamine, Spurenelemente
3. Sie verbessern die Fruchtbarkeit.
Bessere Entwicklung Körpermasse, Rosse und Besamungserfolg, Erhöhung der Erstbesamungs- und Konzeptionsraten
4. Sie fördern die Qualität von Haut, Fell und Huf.
5. Sie steigern die Akzeptanz des Futters.

Die reine getrocknete Leiber® Bierhefe riecht biertypisch streng, schmeckt leicht bitter und ist von der Konsistenz eher staubig. Die reine Leiber® Bierhefe wird daher vom Pferd oft schlecht gefressen. Durch die Kombination mit Biertreber wird die Akzeptanz deutlich verbessert. Der biertypische Geruch und Geschmack wird etwas abgemildert und die Konsistenz wird faseriger. Leiber YeaFi® BT vereint die Vorteile der Leiber® Bierhefe mit dem Biertreber auf ideale Weise.



Produktvorteile:



hochwertige Nähr- und Wirkstoffe



wirkt sich positiv auf die Verdauung aus



unterstützt Fruchtbarkeit und Zuchterfolg



wirkt positiv auf die Haut-, Fell- und Hufqualität



verbesserte Grundfutteraufnahme



Biertreber

Biertreber, ein Nebenprodukt des Bierbrauprozesses

In den Mälzereien wird die Braugerste durch Weichen und Keimen biologisch aufgeschlossen. Die enthaltene Stärke wird dabei in Zucker umgewandelt. Aus der Braugerste wird das Malz. Für die Verwendung in den Brauereien wird dieses Malz in der Regel getrocknet. In den Brauereien wird das getrocknete Malz geschrotet und mit Wasser „eingemaischt“. Die restliche Stärke wird dabei in Zucker umgewandelt beziehungsweise fermentiert. Beim anschließenden „Läutern“ wird die flüssige Bierwürze von dem Biertreber getrennt. Die Bierwürze wird zum Bier weiterverarbeitet. Hierbei wird der enthaltene Zucker in Alkohol umgewandelt. Der nun stärke- und zuckerarme Biertreber wird dagegen unverarbeitet als nachhaltiges Nebenprodukt der Lebensmittelindustrie weiterverkauft.

Durch die konkurrierende Nutzung des Biertreibers, zum Beispiel in der Nutztier- und Heimtierfütterung, ist der Biertreber heute kein „billiger Rohstoff“ mehr, um Kosten in der Produktion von Futtermitteln zu sparen, sondern ein hochwertiger und hochpreisiger Rohstoff, ideal geeignet für die Pferde-Ernährung.

Gibt es Qualitätsunterschiede bei der Bierhefe?

Die in der Bierhefe enthaltenen Nährstoffe, wie zum Beispiel Aminosäuren, Vitamine und Spurenelemente, unterliegen bei thermischer Behandlung häufig Veränderungen. Um die Inhaltsstoffe der

Bierhefe zu erhalten, hat das Trocknungsverfahren einen entscheidenden Einfluss auf den biologischen Wert der Bierhefe. In einem sehr schonenden und firmeneigenen Produktions- und Trocknungsverfahren der Leiber GmbH werden 40 % Bierhefe an 60 % Biertreber gebunden und getrocknet (**Leiber YeaFi® BT**). Nur so bleibt die biologische Wirksamkeit der Nähr- und Wirkstoffe der Bierhefe optimal erhalten.

Weiterhin ist zu beachten, dass die echte Bierhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) aus den Brauereien über andere Nähr- und Wirkstoffe verfügt als zum Beispiel Lebendhefen (Probiotika) oder doppelt fermentierte Hefen auf Basis von Getreideschlempe.



Du möchtest mehr über Herstellung, Unterschiede, Wirkung und Praxiseinsatz wissen?

leiber-pferd.de



Wir praktizieren seit 1954 Upcycling auf Weltmarktniveau und behalten Umwelt und Klima im Blick.

 **Leiber**
Excellence in Yeast