

## Młóto browarniane wzmacnia jelita

Młóto browarniane jest bogate w białko i energię, a także wartościowe odżywczo i bardzo smaczne dla konia. Młóto browarniane zawierające 5% włókna surowego jest bardzo bogate w błonnik. Szczególnie ważny jest tu wysoki udział surowego błonnika strukturalnego. Wysoka zawartość błonnika idealnie sprawdza się jako pożywka dla mikroflory, szczególnie w jelicie grubym.

Młóto browarniane przyczynia się zatem do wzmocnienia korzystnej mikroflory. Młóto browarniane pozytywnie wpływa także na zdolność wiązania wody – to prawdziwa zaleta w przypadku papkowatych stolców czy biegunek.

## Leiber YeaFi® BT - Idealne połączenie drożdży piwnych i młóta browarnianego

Połączenie drożdży piwnych i młóta jest idealne dla konia. Obydwa składniki są naturalnymi bioregulatorami o działaniu dietetycznym, a zwłaszcza prebiotycznym.

1. **Wspomagają proces trawienia.**  
Naturalna stabilizacja i regulacja mikroflory
2. **Dostarczają koniowi wysokiej jakości składniki odżywcze.**  
Aminokwasy, witaminy, pierwiastki śladowe
3. **Poprawiają płodność.**  
Lepszy rozwój masy ciała, rui i skuteczna inseminacja, wzrost skuteczności pierwszej inseminacji i współczynnik zapłodnień
4. **Poprawiają jakość skóry, sierści i kopyt.**
5. **Zwiększają akceptację pokarmu.**

Czyste, suszone drożdże piwne Leiber® charakteryzują się mocnym zapachem typowym dla piwa, lekko gorzkim smakiem i dość pylistą konsystencją. Dlatego też czyste drożdże piwne Leiber® są często niechętnie spożywane przez konie. Połączenie z młótem znacząco poprawia ich akceptację. Młóto łagodzi nieco typowy zapach i smak piwa i zmienia konsystencję w bardziej włóknistą. Leiber YeaFi® BT idealnie łączy zalety drożdży piwnych Leiber® z młótem browarnianym.



### Zalety produktu:



wysokiej jakości składniki odżywcze i aktywne



pozytywnie wpływa na trawienie



wspomaga płodność i sukces rozrodczy



korzystnie wpływa na jakość skóry, sierści i kopyt



lepsze przyswajanie paszy podstawowej



## Młóto browarniane jest produktem ubocznym procesu warzenia piwa

W browarach jęczmień browarny jest aktywowany biologicznie poprzez moczenie i kiełkowanie. Zawarta w nim skrobia przekształca się w cukier. Z jęczmienia browarnego powstaje słód. Do stosowania w browarach słód ten jest zazwyczaj suszony. Suszony słód jest śrutowany i „zacierany” z wodą. Pozostała skrobia przekształca się w cukier lub zostaje poddana fermentacji. Podczas kolejnego procesu „klarowania” płynna brzezka jest oddzielana od młóta. Brzezka jest dalej przetwarzana na piwo. Zawarty w niej cukier przekształca się w alkohol. Młóto piwne, które teraz ma niską zawartość skrobi i cukru jest sprzedawane w stanie nieprzetworzonym jako zrównoważony produkt uboczny przemysłu spożywczego.

Ze względu na konkurencyjne wykorzystanie młóta m.in. w żywieniu zwierząt gospodarskich i domowych, młóto browarniane nie jest już „tanim surowcem”, pozwalającym zaoszczędzić na kosztach produkcji paszy, ale raczej wysokiej jakości i droгим produktem, idealnie nadającym się do żywienia koni.

## Czy są różnice w jakości drożdży piwnych?

Składniki odżywcze zawarte w drożdżach piwnych, takie jak np. aminokwasy, witaminy i pierwiastki śladowe często ulegają zmianom w wyniku obróbki cieplnej. Dla zachowania jakości składników drożdży piwnych bardzo istotny jest proces suszenia, który ma decydujący wpływ na wartość biologiczną drożdży piwnych.

Podczas bardzo delikatnego i zastrzeżonego procesu produkcji i suszenia w firmie Leiber GmbH, 40% drożdży piwnych wiąże się z 60% młóta browarnianego i poddaje suszeniu (**Leiber YeaFi® BT**). Tylko w ten sposób można optymalnie zachować skuteczność biologiczną składników odżywczych i aktywnych drożdży piwnych.

Należy również zaznaczyć, że prawdziwe drożdże piwne (*Saccharomyces cerevisiae*) z browarów mają inne składniki odżywcze i aktywne niż np. drożdże żywe (probiotyki) lub drożdże podwójnie fermentowane na bazie wywaru zbożowego.

 [Przeczytaj także: Drożdże to nie zawsze drożdże \(piwne\)!](#)

