

### Zuckerrübenvinassen – Allgemein

Zuckerrübenvinasse enthält mehr Protein, basierend auf dem ursprünglichen Stickstoff, als Zuckerrohrvinasse, da im Ausgangsprodukt, Zuckerrübe (ergo Zuckerrübenmelasse), mehr Protein enthalten ist.

Ebenso weist sie Betain auf, was im Zuckerrohr nicht vorkommt.

Abgesehen vom Proteinwert und Energiegehalt spielt bei der Bewertung der Wassergehalt eine große Rolle.

Je höher der Wassergehalt ist, desto größer die potentielle Gefahr einer Fermentierung durch osmophile Hefen oder sogar die Bildung von Schimmelpilzen. Beim Einsatz sehr flüssiger Vinassen ist die Beachtung sachgerechter Handhabung und Lagerung von besonderer Bedeutung.

Für die preisliche Bewertung sind i.d.R. entweder die Trockensubstanz oder der Proteingehalt von Bedeutung, unabhängig von dem Einsatzzweck.

#### Lagerung

Der Gehalt an gärfähigen Zuckern in der Zuckerrübenvinasse ist gering. Insofern dürfte es unter normalen Bedingungen bei sachgerechter Lagerung keine Probleme geben.

#### Verfütterung

Vinasse wird entweder direkt als solches im Futter eingesetzt oder in Ergänzung zu z.B. Zuckerrohrmelasse. Probleme geschmacklicher Art gibt es kaum und eine Verfütterung an Rinder, Schweine oder auch Geflügel sollte kein Problem bereiten.

Für die Vermischung mit Futtermelasse spricht die geringe Viskosität, die auch die Mischviskosität des fertigen Produktes reduziert. Interessant für den Verkäufer ist hierbei, dass sich die Mischviskosität des Mischproduktes bei der Zugabe von Vinasse überproportional reduziert. Letztlich ist für den Verkäufer die Einmischung von Vinasse vor allem wirtschaftlich interessant, da Vinasse deutlich günstiger im Estand ist als Melasse.

#### Trockensubstanzen

Die Trockensubstanz sieht wie folgt aus:

Trockensubstanzgehalt	60 – 72 %
Mineralstoffe	33 – 38 %
Proteingehalt	etwa 33 – 35%
Reduzierende Zucker	3 – 5 %
Rechnerischer ME-Wert	8,7 MJ/kg (TS)

Es gibt hiervon abweichend natürlich auch eine Vielzahl anderer Vinassen, die TS-Gehalte von deutlich unter 60% aufweisen. Oftmals üblich sind Vinassen mit 50-55% TS.

### Weitere Anhaltswerte

Es gibt eine Unzahl verschiedener Zuckerrübenvinassen, die dementsprechend vielfältige Analysen hervorbringen. Vor dem Einkauf empfiehlt es sich eine exakte Analyse abzufragen.

Basierend auf europäischen Zuckerrübenvinassen, basierend auf Durchschnittswerten und angereicherte Vinassen nicht inkludierend, dienen als Anhaltspunkte folgende Werte:

Stoff	in %
Trockensubstanz	60 – 65
Wasser	35 - 40
Asche	20
Kalium	4
Zucker	2 - 4
Natrium	1,2 – 1,5
Kalzium	0,5 – 1,0
Schwefel	0,5 – 1,0

### Haftung

Die hierin enthaltenen Informationen beruhen auf technischen Daten, die die Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH (kurz: „DMH“) als zuverlässig und korrekt erachtet. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr, ob ausdrücklich oder stillschweigend, für die Richtigkeit dieser Angaben. DMH behält sich vor, die hierin enthaltenen Informationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die hierin enthaltenen Informationen sind weder in der Einzel- noch in der Gesamtbetrachtung dahin gehend auszulegen, dass das Produkt von einer bestimmten Güte oder für einen bestimmten Zweck geeignet ist. Der Käufer hat sich selbst durch eigene Tests und Experimente von der Tauglichkeit des Produkts zu überzeugen. Da die Bedingungen, unter denen das Produkt eingesetzt wird, sich unserer Einflussnahme entziehen, haftet DMH in keiner Weise für die Nutzung dieser Informationen. Dies schließt auch jegliche Haftung für Fahrlässigkeit aufseiten von DMH aus. Die vollumfängliche oder teilweise Nutzung dieser Informationen oder des darin beschriebenen Produkts, ob allein oder zusammen mit anderen Produkten, begründet daher keine Schadensersatzpflicht gleich welcher Art aufseiten von DMH. Daher ist jegliche Haftung von DMH ausgeschlossen.

Im Übrigen gelten unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen entsprechend.

DMH Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH

Esplanade 29-30

D-20354 Hamburg

Germany

Tel +49-40-3003937-0

Fax +49-40-3003937-29

Mail [info@deutsche-melasse.de](mailto:info@deutsche-melasse.de)

Web [www.deutsche-melasse.de](http://www.deutsche-melasse.de)