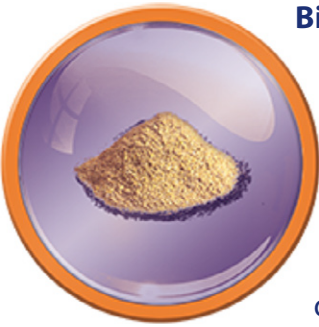


# Biertreber stärkt den Darm

Biertreber ist eiweiß- und energiereich. Aber was für die Nutzung in **Leiber BT-Bierhefe®** und **Leiber BTR-Bierhefe®** viel wichtiger ist:



**Biertreber** ist diätetisch wertvoll und für das Pferd sehr schmackhaft. Mit 5 % Rohfaseranteil ist Biertreber sehr rohfaserreich. 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, Durchfall oder Kotwasser.

## **Bierhefe und Biertreber – die perfekte Kombination**

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 unterstützen den Stoffwechsel.**

Verhindern Stoffwechselstörungen des Verdauungstraktes (Acidose)

### **3. Sie reduzieren die Schadstoffbelastung im Futter.**

Binden und inaktivieren Schadstoffe und Mykotoxine im Futter (z. B. DON, ZEA und OTA)

### **4. Sie stärken die körpereigenen Abwehrkräfte.**

Prophylaxe von Infektionen durch Ausbildung eines schützenden Biofilms auf der Darmschleimhaut

### **5. Sie versorgen das Pferd mit hochwertigen Nährstoffen.**

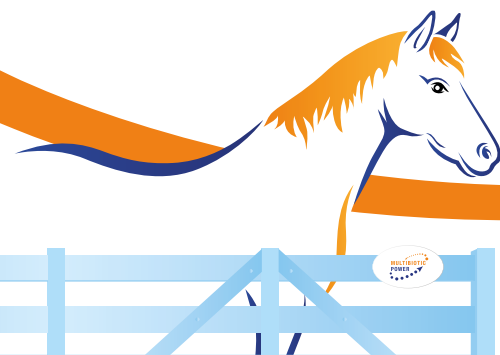
Aminosäuren, Vitamine, Spurenelemente, Enzyme

### **6. Sie verbessern die Fruchtbarkeit.**

Stimulierung einer deutlicheren Rosse, Erhöhung der Erstbesamungs- und Konzeptionsraten

### **7. Sie fördern die Gesundheit von Haut, Fell und Huf.**

### **8. Sie steigern die Akzeptanz des Futters.**



**Leiber**  
Excellence in Yeast

Die reine getrocknete **Bierhefe** riecht biertypisch streng, schmeckt leicht bitter und ist von der Konsistenz eher staubig. Die reine **Bierhefe** wird daher vom Pferd oft schlecht gefressen. Durch die Kombination mit Biertreber wird die Akzeptanz deutlich verbessert. Der biertypischer Geruch und Geschmack wird etwas abgemildert und die Konsistenz wird faseriger.

### **Biertreber ein Nebenprodukt des Bierbrauprozesses**

In den Mälzereien wird die Braugerste durch Weichen und Keimen, biologisch aufgeschlossen. Die enthaltene Stärke wird dabei teilweise in Zucker umgewandelt: Aus der Braugerste wird das Malz. Für die Verwendung in den Brauereien, wird dieses Malz i. d. R. getrocknet. In den Brauereien wird das getrocknete Malz geschrotet und mit Wasser „eingemaischt“. Die restliche Stärke wird dabei in Zucker umgewandelt bzw. fermentiert. Beim anschließenden „Läutern“ wird die flüssige Bierwürze von dem **Biertreber** getrennt. Die Bierwürze wird zum Bier weiterverarbeitet, während der **Biertreber** als Nebenprodukt weiter verkauft wird. Durch die konkurrierende Nutzung des **Biertreibers**, z. B. in Biogasanlagen 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 z. B. Aminosäuren, Vitamine und Enzyme, 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** (Leiber BT-Bierhefe®) bzw. 40 % Bierhefe an 30 % Biertreber und 30 % unmelassierten Rübenschnitzel (Leiber® BTR-Bierhefe) gebunden und getrocknet. 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 *Saccharomyces cerevisiae* auf Basis der Ethanolfermentation oder der Backhefen. Denn nur die echte **Bierhefe**, gemäß dem deutschem Reinheitsgebot gebraut, verfügt über den sog. Hopfenefekt.

### **Produktempfehlung Pferd:**



Leiber BT-Bierhefe®

Leiber® BTR-Bierhefe