

Le **trebbie di birra** rappresentano il sottoprodotto principale della produzione del mosto per birra e sono ottenute dalla separazione del liquido (mosto) dai solidi dopo estrazione dell'amido.

L'umidità raggiunge l'80% e le proteine grezze fino al 7-8%; i componenti che rendono tale prodotto fortemente deperibile sono gli zuccheri, presenti fino al 2% (estratto totale).

Con tale composizione, tenendo conto che la temperatura in uscita dal processo produttivo è tra i 70-75°C, è estremamente rapido l'avvio di reazioni di fermentazione di questo residuo zuccherino. Tale processo conduce in un primo momento alla produzione di acidi e successivamente alla formazione di prodotti da anaerobiosi, quindi l'avvio di in processo di putrefazione.

Per tali motivi è impossibile stoccare il prodotto in oggetto per un tempo superiore alle 12 ore.

Il rapido trasferimento del prodotto nelle aziende utilizzatrici consente il consumo rapido come mangime per bestiame integrandolo con altri prodotti zootecnici.