

TREBBIA DI BIRRA

La "Trebbia di Birra" è un sottoprodotto dell'industria della birra risultante dalla produzione del mosto con l'impiego di cereali maltati dopo la solubilizzazione delle sostanze amidacee: le parti solide separate dal liquido mediante filtrazione a caldo costituiscono la Trebbia.

In particolare essa è costituita dagli involucri esterni della granella del cereale utilizzato (principalmente orzo), da ciò che resta del residuo dell'estrazione a caldo del malto e dalle altre sostanze nutritive che non hanno subito la solubilizzazione nel processo di ammostamento.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA

| | |
|-------------------------|-----------|
| Umidità | 75-80 % |
| Sostanze inazotate | 9-10 % |
| Sostanze azotate totali | 5-7 % |
| Cellulosa | 3-5 % |
| Sostanze grasse | 1,5-2,0 % |
| Sostanze minerali | 0,7-1,0 % |