

Allgäu®

# Heumilch-Futter



Für die Herstellung von Heumilch  
- nur die besten Qualitätsfutter!

Verbesserte Rezepturen mit  
extrudierter Leinsaat!

HEUMILCH

*Weissachmühle*

## Was heißt „Heumilch“?

Der Ursprung der Milcherzeugung ist die **Heumilch-Produktion**. Früher gab es noch keine Silage-Fütterung: die Milchkühe wurden im Sommer mit **frischem Gras** und im Winter mit **sonnengereiftem Heu** gefüttert.

Heute ist die Herstellung von **Heumilch** ein besonderes **Qualitätsmerkmal**, da der gesamte landwirtschaftliche Betrieb nach den Regeln der Heumilchproduktion bewirtschaftet werden muss („**Heumilchregulativ**“). Diese basieren vor allem auf der **silofreien Fütterung** der Tiere, woraus sich spezielle Ansprüche in der **Haltung** und **Fütterung** ergeben.





# Qualitätsvorteile der Heumilch

Die Fütterung hat direkten Einfluss auf die **Milchqualität**, welche hinterher für die **Käseproduktion** genutzt wird.

Somit bringt die „**Heumilch**“ folgende **Qualitätsvorteile** für die **Käse-Herstellung**:

- **Mehr Omega-3 Fettsäuren in der grasbasierten Heumilch**
- **Verzicht auf Zusatzstoffe und Konservierungsmittel beim Käsen (Clostridien sporen liegen bei der Heumilch unter dem Grenzwert von 200/Liter)**
- **Keine Geruchs- und Geschmacksfehler in der silofreien Heumilch**

## Was wir Ihnen bieten?

Die **Weissachmühle** bietet auf Grundlage dieser wissenschaftlichen Aspekte, **spezielle Qualitätsfutter** für die **Heumilchproduktion** an.

Dabei orientieren wir uns an den **Bedürfnissen** der Heumilch-Kühe im **jahreszeitlichen Verlauf** und reagieren auf die gegebene Grundfuttersituation:

Im Sommer gilt es die **Milchfettgehalte** und die **Energie** hochzuhalten und im Winter bedarf es oftmals eine **Protein-** sowie eine **Mineralstoffergänzung**.

Die Weissachmühle bietet hier **Spezial-Produkte** auf Basis von **extrudierter Leinsaat** an, die nicht nur Eiweiß und Energie, sondern auch die wertvollen **Omega-3 Fettsäuren** liefern- für **gesunde** und **leistungsfähige** Milchkühe.

Nur **gesunde Milchkühe**, können die Milch liefern, die qualitativ **hochwertige Käseiprodukte** hervorbringen.

## Unsere Heumilch-Produkte

Unsere Produkte für die Heumilch-Produktion haben wir in 3 verschiedene Linien eingeteilt: Die **Spezial-Heumilch-Linie**, die **Basis-Linie** und die **HKT-Flockenlinie**.

Die Produkte der **Spezial-Heumilch-Linie** enthalten **extrudierte Leinsaat** mit wertvollen Omega-3 Fettsäuren und extra viel Energie. Die **Basis-Linie** bildet Produkte für den „Normal-Bedarf“ ab.

Die Produkte der **HKT-Flockenlinie** sind für die hartkäseitaugliche Produktion geeignet und sind somit frei von Melasseschnitzeln. Zudem verwenden wir **hydrothermisch aufgeschlossene Maisflocken**.

# Die Spezial-Heumilch-Linie

Die **Spezial-Heumilch-Linie** hilft den besonderen Ansprüchen der **Heumilch-Kühe** sowohl im Sommer als auch im Winter gerecht zu werden. Gerade im Sommer, wenn das frische Gras zu wenig Struktur enthält oder im Winter, wenn es einer Nährstoff- bzw. Energieergänzung bedarf. Wir setzen in unseren Spezialprodukten **extrudierte Leinsa** ein, die den Tieren Energie und die wichtigen **Omega-3-Fettsäuren** liefern. Diese halten die Tiere gesund und verbessern die Käsequalität.

## Die Spezial-Futter mit extrudierter Leinsa



### Info-Ecke:

Bedarf Kuh an Omega-3-Fettsäuren:  
180 - 200g/ Tag bei 22 kg TM-Aufnahme in den ersten 100 Tagen

Die **extrudierte Leinsa** bewirkt eine optimale Verfügbarkeit des Leinöls in der Milchkuh. Durch die Extrusion wird die Leinschale aufgeschlossen und die im Lein enthaltenen Blausäuren werden inaktiviert.

### Die extrudierte Leinsa in Kombination mit Rapsextraktionsschrot bewirkt:

- **4-mal** höhere Omega-3 Verfügbarkeit im Vergleich zu gemahlener Leinsa
- **20 %** höhere Fettverdaulichkeit im Vergleich zu geschützten Futterfetten
- **20 %** mehr Dünndarm verfügbares Protein durch Behandlung
- **10-15 %** geringere Methanproduktion durch ungesättigte Fettsäuren

# Positive Wirkung der extrudierten Leinsaat

## starke Immunabwehr

- ▶ Unterstützt vor allem nach der Kalbung
- ▶ max. Nährstofftransport durch Einbau von Omega-3-Fettsäuren in die Zellwände

## bessere Futtereffizienz

- ▶ reduzierte Methanproduktion – bedeutet mehr Energie für die Milchproduktion

## gute Pansengesundheit

- ▶ Stabilisierung des Pansen pH-Werts

## mehr Milch

- ▶ Guter Start in die Laktation
- ▶ hohe Persistenz

## stabiler Stoffwechsel

- ▶ Ketosevorbeuge durch extra Energie!

## bessere Fruchtbarkeit

- ▶ Omega 3-Fettsäuren hemmen die Bildung von Prostaglandin und verlängern dadurch die Gelbkörperphase
- ▶ weniger Embryoverluste – Größere Follikel

# Unsere Spezialprodukte für Heumilchkühe

## ■ WinterPlus / SommerPlus (saisonal erhältlich)

- ▶ mit 17 % Rohprotein, 7,3 MJ NEL und **extrudierter Leinsaat**
- Einsatz:** Stabilisierung des Pansen-PH-Werts und Stoffwechsel

## ■ LaktaPlus – das 100 Tage-Futter

- ▶ mit 18 % Rohprotein, 7,5 MJ NEL, **extrudierter Leinsaat** und Bierhefe
- Einsatz:** Hochverfügbare Energie für optimalen Laktationsstart, hohe Milchleistung

## ■ nxp-Pellets

- ▶ mit 30 % Rohprotein, 7,1 MJ NEL und **geschütztem Rapsschrot**
- Einsatz:** Verbesserung der Eiweißversorgung durch mehr Eiweiß am Dünndarm

## ■ Energie Kompakt

- ▶ mit 8,0 MJ NEL und **extrudierter Leinsaat**
- Einsatz:** Verbesserung des Energiedefizits bei Laktationsstart

## ■ XF-Futter

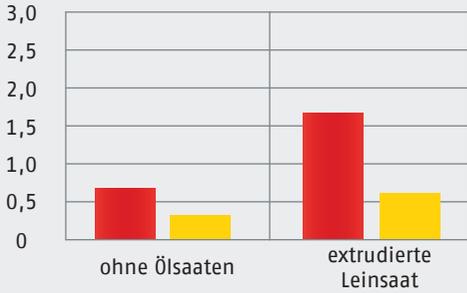
- ▶ mit Weizenkleie und Bierhefe
- Einsatz:** extra Rohfaser und verbesserte Pansengesundheit



# Auswirkungen auf das Milchfett sowie die Käsequalität

## Das Milchfett enthält mehr Linolensäuren (Omega 3-Fettsäuren (FS) = C 18:3)

% der Gesamtfettsäuren



■ Omega 3-Fettsäuren ■ Verhältnis C 18:1 zu C 16:0

Durch die Zufütterung von extrudierter Leinsaat verändert sich das Fettsäuremuster in der Milch.

Die Milchfettkonsistenz verbessert sich!

Das Verhältnis von C 18:1 zu C 16:0 ist ein Qualitätsmerkmal in der Käsefabrikation und sollte bei mindestens 0,8 liegen.



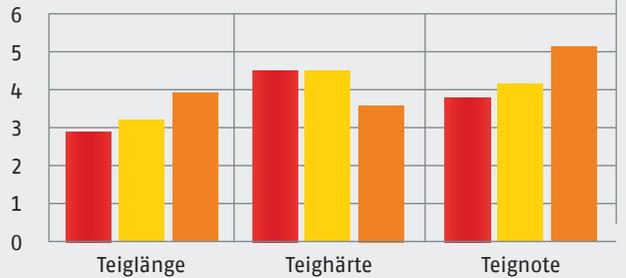
Der beste Käseteig wurde durch die Zufütterung von extrudierter Leinsaat erreicht.

Die Eigenschaften des Käseteiges lassen sich durch Unterschiede in Länge, Härte und Note beurteilen.

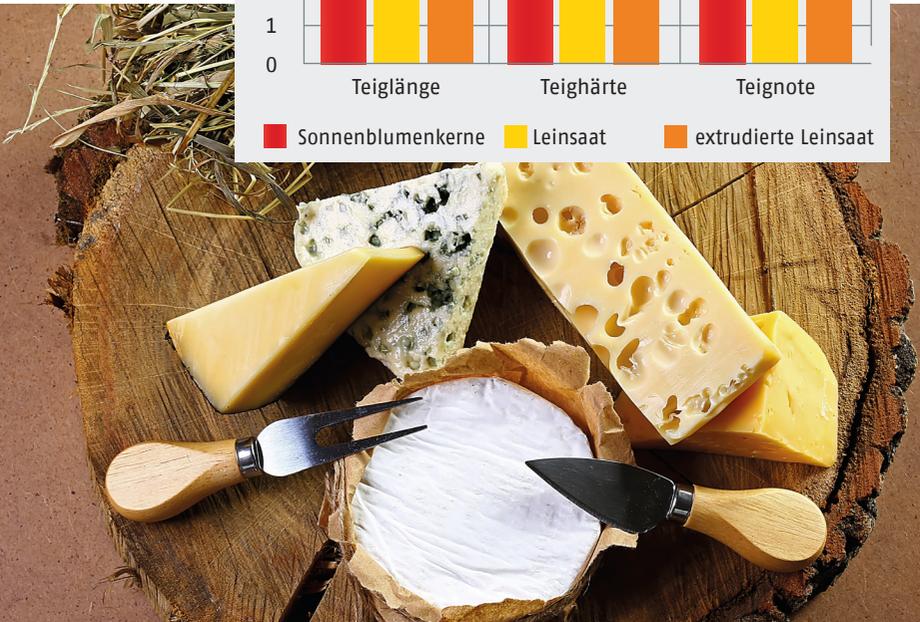
Die Teignote wird durch die Vergabe von Noten bewertet von 1 bis 6.

(1 = sehr schlecht, 6 = sehr gut)

## Verbesserung der Käsequalität (Teigbewertung Emmentaler)



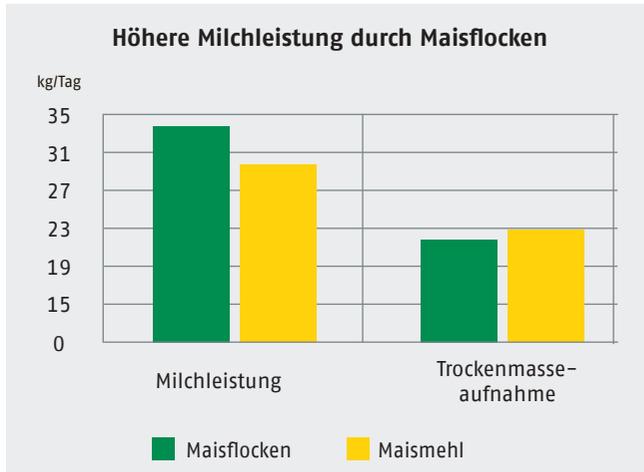
■ Sonnenblumenkerne ■ Leinsaat ■ extrudierte Leinsaat



# Die Verdaulichkeit von Maisflocken

Das hydrothermische Aufschließen von Körnermais führt zu einer höheren Verdaulichkeit und besserer Verträglichkeit von Mais.

Die Futtereffizienz wird verbessert und führt dadurch zu einer höheren Milchleistung.



Beim sogenannten hydrothermischen Aufschluss wird Getreidestärke aufgeschlossen mit Hilfe von:

- Feuchtigkeit („hydro“)
- Wärme („thermisch“)
- Dampfdruck



# Weissachmühle



## Qualität aus Überzeugung und Leidenschaft.

Unter diesem Motto arbeiten wir seit vielen Jahrzehnten. Unser Leitbild beginnt bei der Auswahl naturnaher, gentechnikfreier sowie regional hochwertiger Rohstoffe, geht über eine hygienische, schonende Produktion und schließt mit einer pünktlichen und zuverlässigen Auslieferung ab.

Unsere heumilchtauglichen Milchviehfutter zeichnen sich durch hohe Getreideanteile, sowie hochverdauliche und gentechnikfreie Ölschrote aus.

Permanente Kontrollen vor Ort und in externen Labors sorgen für ein gleichbleibend hohes und geprüftes Qualitätsniveau. So können wir Ihnen höchste Sicherheit für Ihr Milchleistungsfutter garantieren.

Alle Futtersorten aus diesem Programm sind nach den Vorgaben des Heumilchregulativs entstanden und bestens für die Herstellung von Heumilch geeignet.

Kurze Lagerzeiten unserer Rohstoffe und eine stetige Produktion sorgen für frische und schmackhafte Futtermittel. Ihre Kühe werden es Ihnen danken.

Die Weissachmühle verfügt über alle gängigen Zertifikate und Auszeichnungen. Dies garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit für die Gesundheit Ihrer Tiere.

Wir freuen uns, Sie als Kunden bedienen zu dürfen.

Ihr Weissachmühle-Team

Stand 26-20

## Weissachmühle GmbH

Mühlenstraße 15  
D - 87534 Oberstaufen

Tel 0049 (0) 83 86 / 93 33 - 0

Fax 0049 (0) 83 86 / 93 33 - 50

E-Mail [info@weissachmuehle.de](mailto:info@weissachmuehle.de)

Internet [www.weissachmuehle.de](http://www.weissachmuehle.de)

