

GAMME ECL

EXTRAIT CONCENTRÉ DE LUZERNE
DÉSHYDRATÉ



Le concentré protéique
de luzerne



On a la fibre
ÉLEVEUR

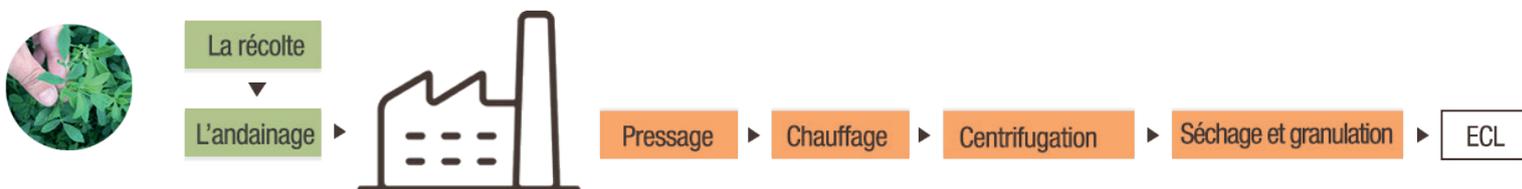
Désialis



Les **luzernes naturellement riches en protéines**, cultivées dans le Nord-Est de la France, servent à approvisionner nos outils d'extraction. Le process consiste en un enchaînement d'étapes physiques, qui préserve au mieux les qualités intrinsèques de la plante. Résultat : un **produit sain et naturel**, qui correspond aux nouvelles exigences de qualité sanitaire.

Durant le process, le produit n'est, à aucun moment, mis en présence de solvant de synthèse pour faciliter l'extraction ou augmenter la concentration en pigments.

PROCESSUS DE FABRICATION SAIN ET NATUREL



1 La récolte

Le respect du calendrier de récolte est un élément fondamental de qualité. Il est établi afin d'optimiser l'exploitation de la plante en fonction de son stade végétatif.

Pour une meilleure qualité de produits déshydratés nous nous engageons à respecter le calendrier de coupe de chaque matière première. Afin d'obtenir la plante convenant le mieux à la fabrication de nos différentes qualités commerciales.

Le préfanage :

Procédé qui consiste, par séchage naturel, à faire baisser le taux d'humidité moyen de la luzerne avant de la déshydrater, sans en altérer les qualités nutritionnelles.

2 Pressage à froid

Après la récolte, la luzerne est immédiatement transportée à l'usine, où la matière végétale est fragmentée pour libérer ses constituants. Elle est ensuite pressée pour donner un jus vert, riche en protéines et en pigments.

3 Chauffage

Le jus est chauffé pour coaguler les protéines. Un préchauffage suivi d'une injection de vapeur floccule la majorité des protéines présentes, qui forment un coagulum protéique

4 Centrifugation

L'ensemble est centrifugé pour séparer le coagulum de la partie liquide.

Les pigments (de nature lipidique) présents dans le jus sont entraînés avec la pâte issue du coagulum protéique

5 Séchage et granulation

Cette pâte est séchée sur lit fluidisé et granulée à des températures suffisamment basses pour préserver la composition de l'ECL.

Un refroidissement est opéré en sortie de sécheur pour stabiliser le produit

6 Stockage

L'ECL étant produit durant les six mois de récolte de la luzerne, il peut être conservé un an dans des sites de stockage spécialisés. Cette étape fait l'objet des soins les plus attentifs afin de garantir une parfaite conservation des propriétés de l'ECL et ainsi répondre aux exigences des clients.

UN COMPLEXE RICHE EN NUTRIMENTS

Les produits de la gamme ECL sont une source importante de :

→ **Fer**, dont la forte bio-disponibilité, associée aux teneurs en carotène élevées, permet d'améliorer la qualité des viandes bovines (couleur rouge de la viande).

→ **Acides gras poly-insaturés de type oméga 3** (acide α -linoléique-ALA).

→ Des **pigments naturels** : L'ECL est un des composés d'origine végétale les plus riches en protéines et une source exceptionnelle de pigments naturels. L'ECL contient des pigments caroténoïdes (dont les xanthophylles) à propriétés anti-oxydantes, associés à la chlorophylle. Par ailleurs l'ECL contient une quantité importante de β -carotène à activité pro-vitaminique A.

→ Une richesse en **protéines et acides aminés** : Très riche en protéines, l'ECL est doté d'un aminogramme équilibré, bien pourvu



Les produits de la gamme ECL sont une source importante de nutriments

en acides aminés essentiels. Les protéines sont naturellement tannées par les process de coagulation et chauffage. Associé à une bonne digestibilité, le profil en acides aminés en fait un produit à très haute valeur nutritive.



QUALITÉ, MAÎTRISE DU STOCKAGE, TRAÇABILITÉ TOTALE



Un stockage maîtrisé pour une qualité préservée

L'ECL étant produit durant les six mois de récolte de la luzerne, il peut être conservé un an dans des sites de stockage spécialisés. Cette étape fait l'objet des soins les plus attentifs afin de garantir une parfaite conservation des propriétés de l'ECL et ainsi répondre aux exigences des consommateurs.

trois leviers d'action

Afin de ralentir au maximum ces réactions de dégradation, les techniques de stockage utilisent quatre leviers efficaces :

L'obscurité : une fois produits, les pigments de l'ECL ne sont plus exposés aux UV de la lumière, depuis la cellule de stockage jusqu'au conditionnement définitif.

La micro aérobie : l'ECL est stocké en cellule sous atmosphère modifiée. L'inertage en continu par l'azote permet de maîtriser et de minimiser la quantité d'oxygène en contact avec les pigments.

Le froid : la baisse des températures ralentit le déroulement des réactions d'oxydation. L'ECL est refroidi, puis conservé sous froid positif.

Désialis a développé deux voies de stockage

Le stockage sous gaz inerte (azote), est maîtrisé depuis de longues années et spécialement conçu pour conserver à l'ECL toutes ses valeurs nutritives. Ce système permet 70 % de rétention des xanthophylles. Selon le débit des usines productrices, le produit est mis sous azote après avoir été fabriqué.

Le stockage sous froid positif, permet de ralentir de façon considérable les réactions d'oxydations des xanthophylles. Il réduit également le risque de moisissures.

Ces procédés permettent de garantir le niveau de Xanthophylles Totales (ou Lutéine-Zéaxanthine).

TROIS FILIÈRES - TROIS PRODUITS



ANC - Pet Food

Un concentré de nutriments essentiels riches en vitamines naturelles

- Apporte les nutriments indispensables à l'élaboration des aliments premium Pet Food
- Un apport d'acide gras oméga 3 qui améliore la santé des animaux
- Agit comme pigment naturel pour la coloration des aliments Pet Food

PX AGRO - Avicole

Un concentré protéique de luzerne spécial volaille source de pigments naturels

- Agit comme colorant naturel pour les productions avicoles
- Améliore la teneur en vitamines naturelles des productions avicoles
- Enrichit les productions avicoles en acides gras Oméga 3

EXTRALUZ - Ruminants

Un concentré protéique de luzerne spécial ruminants riche en acide gras Oméga 3

- Enrichit les productions bovines en acides gras Oméga 3
- Impacte la santé et la fertilité du troupeau
- Améliore la coloration des productions laitières par son apport en pigments



On a la fibre
ÉLEVEUR

Désialis 
