

La luzerne déshydratée n'est pas un produit uniforme : selon les types d'animaux, on a des bouchons de différentes dimensions



En fonction de l'utilisation finale, la luzerne est classée en différents lots, selon leur teneur en protéines. La qualité standard est à 18 %



On cherche de nouveaux modes de transformation de la luzerne, compte tenu du prix de l'énergie, en particulier un procédé d'extraction par coagulation

