

BON SILAGE

PLUS

Najwyższa ilość bakterii
w 1 gramie produktu
- 100 miliardów !

PROFESJONALNY ZAKISZACZ W AKCJI

Rozpuszczalny
nawet w wodzie
z kranu!

- szybkie obniżenie pH w kiszonce
- wyższa zawartość energii
- mniejsze straty białka
- lepsza smakowość
- podwyższona strawność
- stabilność po otwarciu przyzmy
- zahamowanie procesu
grzania się kiszonki
- wstrzymanie wzrostu grzybów i pleśni



Grupa 1c, 2, 4b



BON SILAGE

PLUS

**Najwyższa ilość bakterii
w 1 gramie produktu
- 100 miliardów !**

Bonsilage Plus to sprawdzony na przestrzeni ostatnich kilku lat produkt firmy Schaumann, w którym pięć szczepów homo i heterofermentatywnych bakterii kwasu mlekowego aktywnie tworzy kiszonkę najwyższej jakości. Bakterie te zapewniają szybki i stabilny przebieg procesu kiszenia, ponieważ ich wzajemne działanie potęguje skuteczność zakiszania. Po pierwsze bardzo szybko dochodzi do właściwego wysycenia kwasem mlekowym masy zakiszanej, a po drugie hamowane są w swoim rozwoju drobnoustroje zakłócające prawidłowy przebieg procesu zakiszania. Ta dodatkowa funkcja zabezpiecza stabilność kiszonki przed stratami składników odżywczych po otwarciu przemy.

W pierwszej fazie zakiszania bakterie kwasu mlekowego:

- Lactobacillus plantarum
- Pediococcus pentosaceus
- Lactobacillus rhamnosus

odpowiedzialne są za intensywną fermentację mlekową.

Dwa dalsze szczepy zapewniają w drugiej fazie fermentacji produkcję substancji stabilizujących układ kwasów w masie zakiszanej, są to:

- Lactobacillus brevis
- Lactobacillus buchneri.

Te wysokowydajne bakterie mlekowe zostały wyselekcjonowane w procesie badawczym spośród 700 różnych szczepów bakteryjnych! Zapewniają one najwyższą jakość kiszonki w silosie, jak również po jego otwarciu, zapobiegając procesowi grzania się kiszonki. 100 milionów wysokoaktywnych bakterii w 1 kg kiszonki zapewnia smakowitość i stabilność kiszonki.

BONSILAGE PLUS - jakość, pewność, stabilność

Jakość procesów kiszenia
(specjalności w zakiszaniu)

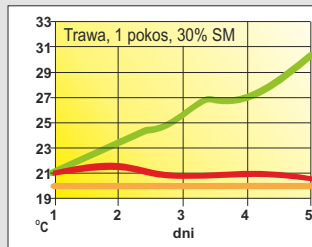
Lactobacillus plantarum
Pediococcus pentosaceus
Lactobacillus rhamnosus

Lactobacillus
brevis

Lactobacillus
buchneri

Pewność w działaniu (kierowanie procesami kiszenia)
Stabilność na powierzchni kiszonki, hamowanie wzrostu drożdży i pleśni

BONSILAGE PLUS - kiszonka nie grzeje się również po otwarciu



Zastosowanie: kiszonka z traw, kiszonka z lucerny (> 30% S.M.), kiszonka z GPS, kiszonka z żyta, kiszonka z kukurydzy

Dawkowanie: 1 g preparatu BONSILAGE PLUS na 1 tonę zakiszanej masy (opakowanie 50 g/ 50 t kiszonki)

Przygotowanie roztworu: zawartość puszkę rozpuścić w 100 l wody (można stosować wodę z kranu) i dawkować roztwór w ilości 2 l na tonę zakiszanej masy

