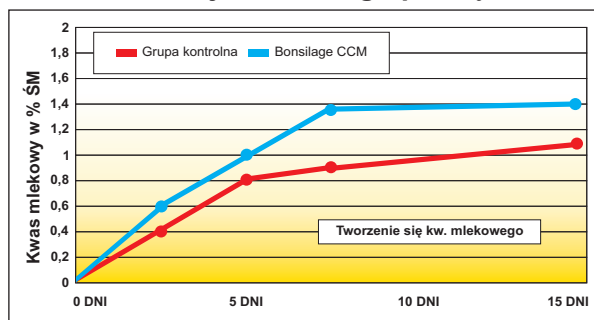
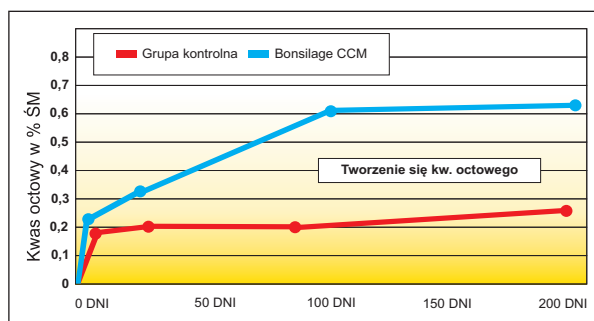


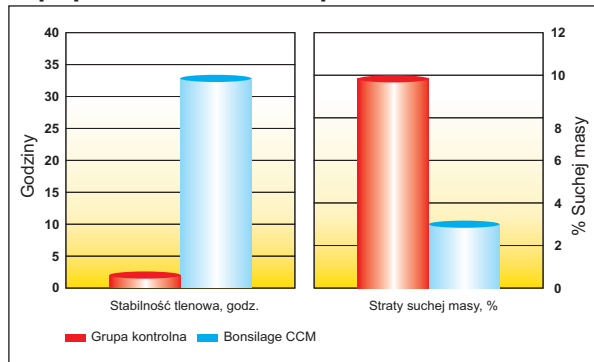
Z Bonsilage CCM - intensywna fermentacja od samego początku.



Z Bonsilage CCM - stabilność kiszonki po zakończeniu fermentacji.



Z Bonsilage CCM - niskie straty i wyraźna poprawa stabilności po otwarciu silosu



Efekty stosowania BONSILAGE MAIS:

- ★ pewność przebiegu procesu fermentacji
- ★ optymalizacja zawartości kwasu mlekowego i octowego w kiszonce
- ★ hamowanie procesu powstawania pleśni i drożdży w kiszonce (przeprzewania)
- ★ poprawianie warunków przechowywania kiszonki po otwarciu silosu
- ★ obniżenie strat substancji odżywczych
- ★ zminimalizowanie strat energii po otwarciu przymy



Schaumann Polska Sp. z o.o.
ul. Chrobrego 14 62-200 Gniezno
tel. 61 424 52 05 • fax 61 424 52 07
e-mail: schaumann@schaumann.pl
www.schaumann.pl



Preparat do kiszonki z kukurydzy i GPS

- ★ silnie skoncentrowany preparat biologiczny
- ★ koncentracja bakterii nawet do 100 razy większa niż w innych produktach dostępnych na rynku
- ★ 250 miliardów bakterii w 1 gramie produktu

BONSILAGE MAIS - produkt specjalny

Typ produktu: preparat biologiczny

Składniki: homo i heterofermentujące bakterie kwasu mlekowego (L.plantarum, P.pentosaceus, L.buchneri)

Zastosowanie: kiszonka z kukurydzy GPS 30 - 40% SM
28 - 35% SM

Opakowanie: 1. Granulat 25 kg 2. Proszek do rozpuszczania w wodzie 100g

Dawkowanie: 1. Granulat: 0,25kg/tonę tj. worek 25kg/100ton
2. Proszek do rozpuszczenia w wodzie: 1g/tonę tj. puszka 100g/100ton

BONSILAGE MAIS - specjalistyczny, biologiczny preparat do kiszonki z kukurydzy

BONSILAGE CCM - specjalny preparat do zakiszania ziarna kukurydzy i CCM

Podpatrując naturę...

Naturalny proces powstawania kiszonki z kukurydzy charakteryzuje się intensywną fermentacją mlekową i równocześnie wysokim ryzykiem wystąpienia procesu przegrzewania się kiszonki.

BONSILAGE MAIS - jest specjalnie dobraną do kukurydzy kombinacją homo- i heterofermentatywnych bakterii kwasu mlekowego.

Wysoce aktywne homofermentatywne szczepy **L. plantarum** i **P. pentosaceus** zapewniają pewny i szybki start procesu fermentacji do uzyskania bezpiecznie niskiego poziomu pH kiszonki.

Heterofermentatywny szczep bakterii kwasu mlekowego **L. buchneri** dopełnia całość procesu fermentacji. Optymalna wartość biologicznie aktywnego kwasu octowego powoduje ochronę kiszonki przed procesem przegrzewania się.

Uzyskana dzięki Bonsilage Mais proporcja kwasów mlekowego i octowego w kiszonce gwarantuje wysoką smakowitość, przy równocześnie podwyższonej wartości energii.

BONSILAGE MAIS chroni kiszonkę przed stratami substancji odżywczych i podnosi wartość energetyczną.

Coś dla ekonomiki...

Nasze doświadczenia pokazują:

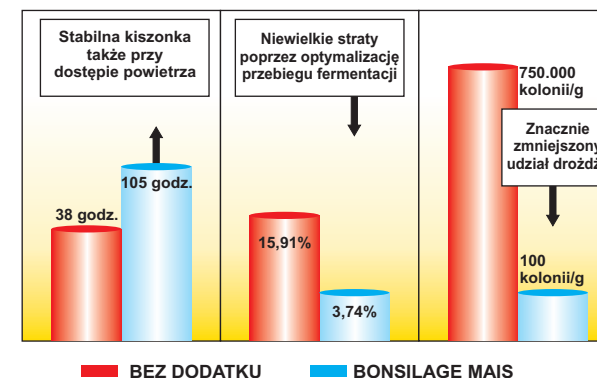
+5% obniżenie strat poprzez podwyższoną stabilność na powierzchni cięcia

+3% podwyższona zawartość energii poprzez lepszą dostępność składników pokarmowych dla organizmu zwierzęcia

Jak chronimy Wasze kiszonki.

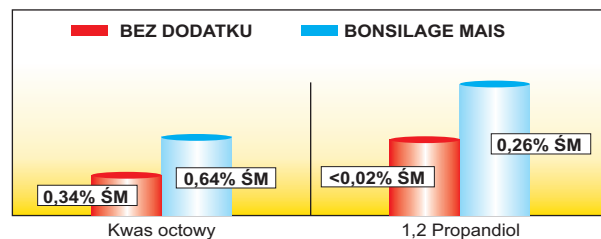
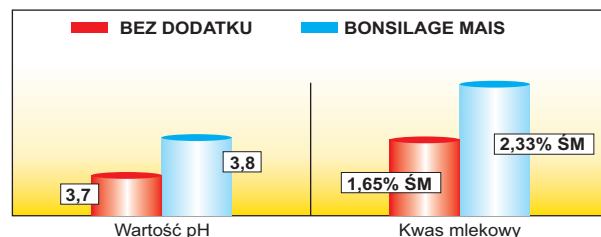
Biologicznie aktywny kwas octowy zapewnia stabilność kiszonki z kukurydzy również po otwarciu przyzmy. Drożdże odpowiedzialne za przegrzewanie się kiszonki nie mają szans na namnażanie się w warunkach stworzonych przez **L. buchneri**. Tym samym zapewniamy wysoką wartość energetyczną również w miejscu pobrania kiszonki, gdzie przy dostępie powietrza zwykle dochodziło dotąd do niekorzystnego procesu wtórnej fermentacji.

BONSILAGE MAIS - zapewnia stabilną kiszonkę również po otwarciu przyzmy



BONSILAGE MAIS - dla uzyskania wysokoenergetycznej kiszonki z kukurydzy bez strat w silosie i na powierzchni cięcia.

BONSILAGE MAIS optymalizuje proces fermentacji dla uzyskania wyższej energii w kiszonce i podwyższenia poboru suchej masy przez zwierzęta.



ŚM - Świeża masa
30% wzgl. 32% ŚM kiszonki z kukurydzy HÜLSENBERG / czas trwania 4 miesiące

Zawartość bakterii

- silnie skoncentrowany preparat biologiczny
- koncentracja bakterii nawet do 100 razy większa niż w innych produktach dostępnych na rynku
- 250 miliardów bakterii w 1 gramie produktu

Cele użycia produktu

- optymalizacja przebiegu procesu zakiszania
- szybkie obniżanie wartości pH
- podwyższanie poziomu zawartości kwasu mlekowego i octowego
- zlikwidowanie ryzyka wystąpienia procesów pleśnienia i zagrzybienia kiszonki
- obniżenie strat energii poprzez hamowanie procesu przegrzewania się kiszonki

Zastosowanie

CCM: 58-65% Sm

Śrutowane lub gniecione ziarno kukurydzy: 58-68% SM

Opakowanie

1. Granulat: 25 kg

2. Proszek: 50g

Dawkowanie

1. Granulat: 0,5kg/tonę, tj. worek 25kg/50ton kiszonki

2. Proszek do rozpuszczenia w wodzie: 1g/tonę tj. puszcza 50g/50ton kiszonki