



BON SILAGE

CCM

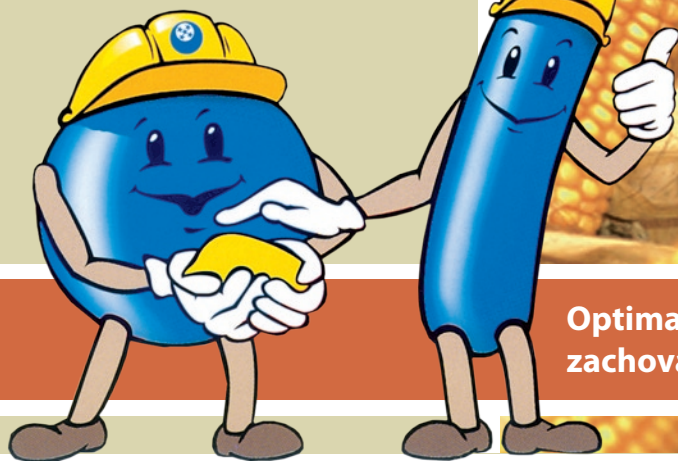
Zajištění obsahu živin vlhkého kukuřičného zrna a CCM

optimalizované kvašení

jistější zachování energie

vyšší stabilita při skladování

efektivní silážování



Optimalizováno pro
zachování živin v silážích

BONSILAGE CCM

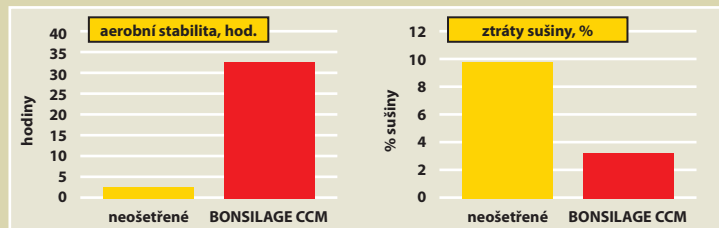
Biologický silážní prostředek pro stabilní, k živinám ohleduplné konzervování

Silážování s CCM

BONSILAGE CCM se vyznačuje typickým profilem kvasných kyselin – vyrovnaným poměrem mezi obsahem kyseliny mléčné a octové. Bakterie mléčného kvašení odolné proti nízkému pH zabezpečují bezpečný start kvasného procesu. Rychlá tvorba kyseliny mléčné zajistí nastavení stabilního pH. Speciální kvasný profil pro silážované kukuřičné zrna (CCM) je vytvářen činností heterofermentativních bakterií mléčného kvašení *Lactobacillus buchneri*.

Vyvážený poměr přírodních kvasných kyselin vzniklý působením BONSILAGE CCM zajišťuje velmi dobrou chutnost silážovaného krmiva. Tak je zajištěn vysoký příjem krmiva se zvýšenou stravitelností energie a ostatních živin.

Optimální kvašení a zlepšená stabilita



Použití pro: CCM 58 – 65 % sušiny, siláže kukuřičného zrna 58 – 68 % sušiny

Doporučené dávkování: granulát: 0,5 kg/t silážované hmoty; tekutý: 1 g/t silážované hmoty

Významné zlepšení

Použití BONSILAGE CCM významně zlepšuje aerobní stabilitu siláží kukuřičného zrna a CCM i při přístupu vzduchu (DLG značka skupiny 2 - zlepšení aerobní stability). Jsou značně redukovány ztráty sušiny a vznik látek zatěžujících trávení.

Jasně výhody

BONSILAGE CCM minimalizuje ztrátu energie již během fáze kvašení a na řezné ploše.