

Stabilní siláže s vyšší stravitelností

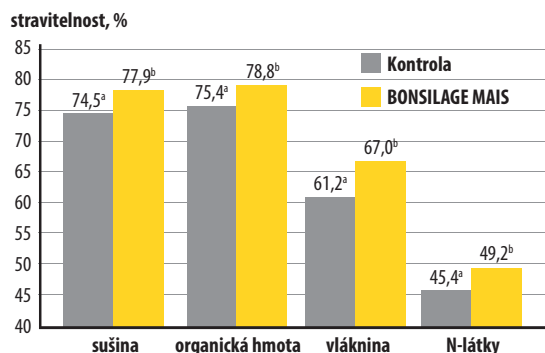


BONSILAGE MAIS – zabezpečuje optimální průběh kvašení. Kontrolovaná tvorba kyseliny octové stabilizuje siláže na ploše odběru a významným způsobem snižuje ztráty sušiny. Dodatečně zvyšuje **BONSILAGE MAIS** v kukuřičné siláži stravitelnost a koncentraci energie.



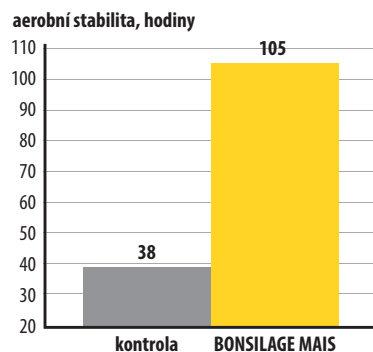
Skupina 2

Vyšší stravitelnost



a,b statisticky průkazné rozdíly ($p < 0,1$); LVA Aulendorf, 2002

Vyšší stabilita



Dávkování: vodorozpustná forma – 1 g/t silážní hmoty;
granulát – 250 g/t silážní hmoty

kukuřičná siláž: 28 – 35 % sušiny; **obilné GPS:** 30 – 40 % sušiny
minimální doba fermentace: 8 týdnů

- optimální zastoupení kvasných kyselin
- vyšší stravitelnost a více energie
- statisticky průkazně vyšší aerobní stabilita na ploše odběru

Hospodárná a biologická konzervace

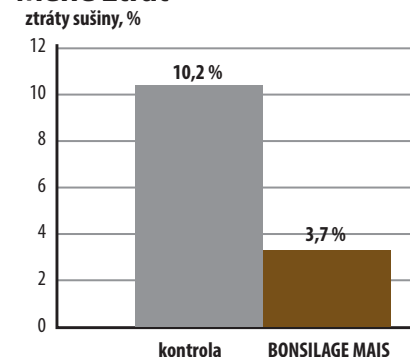


BONSILAGE CCM – kombinace homo- a heterofermentativních bakterií mléčného kvašení vytváří speciální profil kvasných kyselin pro CCM a siláže z kukuřičného zrna. Homofermentativní bakterie mléčného kvašení zajišťují rychlou tvorbu kyseliny mléčné stabilní pH-hodnotu a chuťnost siláží s lepší stravitelností. Heterofermentativní bakterie mléčného kvašení produkují ideální množství aktivní kyseliny octové pro potlačení růstu kvasinek a plísní.

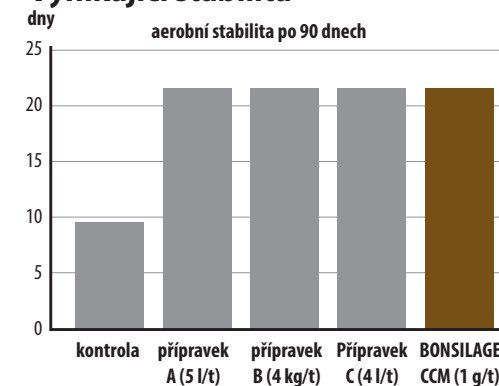


Skupina 2

Méně ztrát



Vynikající stabilita



přípravek A: směs kyseliny propionové a mravenčí
přípravek B: směs kyseliny mravenčí, lignosulfonové a propionové
přípravek C: směs benzoanu sodného a propionanu sodného
CCM-konzervační pokus, Haus Riswick, 2011

Dávkování: vodorozpustná forma – 1 g/t silážní hmoty;
granulát – 500 g/t silážní hmoty

CCM: 58 – 65 % sušiny; **siláž z kukuřičného zrna:** 58 – 68 % sušiny
minimální doba fermentace: 8 týdnů

- bezpečné snížení pH-hodnoty
- aerobní stabilita
- hospodárná alternativa ke konzervaci pomocí kyselin

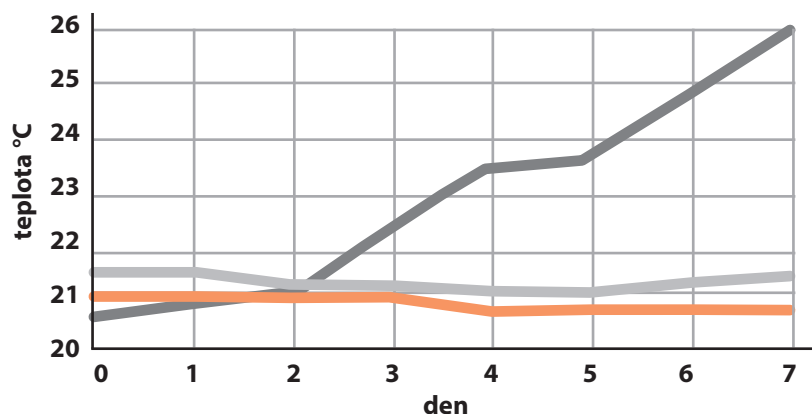
Specialista pro urychlené zrání siláže



BONSILAGE SPEED M – speciální kombinace homo a heterofermentativních kmenů bakterií mléčného kvašení zabezpečuje intenzivní prokvašení hmoty s vysokým obsahem škrobu v prvních týdnech silážování. Bakteriální kmen *Lactobacillus diolivorans* snižuje dobu zrání siláže na dva týdny při zachování nejvyššího obsahu energie a minimálních ztrát. Silážní přípravek chrání hmotu před druhotným zahříváním a zlepšuje aerobní stabilitu. *Lactobacillus diolivorans* je zcela nový, heterofermentativní kmen bakterií mléčného kvašení, vyselektovaný firmou SCHAUMANN, s jedinečnou látkovou výměnou a synergickými účinky.

Stabilní siláže již po 14 dnech zrání hmoty

— BONSILAGE SPEED M — kontrola — teplota okolního prostředí



Dávkování: vodorozpustná forma – 1 g/t silážní hmoty

kukuřice a obilné GPS: 25 – 45 % sušiny
minimální doba fermentace: 2 týdny

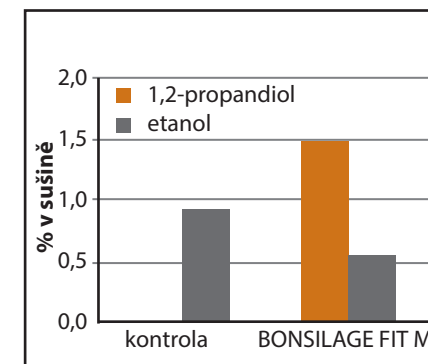
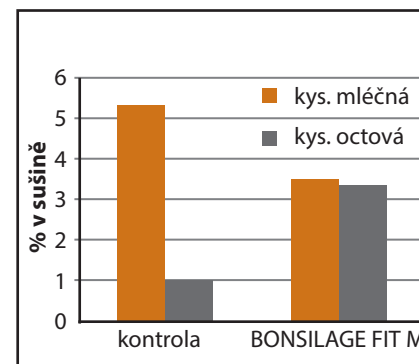
- zkrácená doba zrání
- ochrana před druhotným zahříváním
- zlepšení aerobní stability

Specialista pro podporu zdraví krav



BONSILAGE FIT M – speciální kombinace homo a heterofermentativních kmenů bakterií mléčného kvašení zabezpečuje optimální poměr kyseliny mléčné, kyseliny octové a propylenglykolu v kukuřičných silážích a obilných GPS s vysokým obsahem energie. Tímto je podpořena látková výměna a zdraví dojníc. Klesá riziko vzniku ketózy a acidózy. Výsledkem počáteční homofermentativní fáze silážování je chutnost, stravitelnost a kvalita proteinu. Intenzivní aktivita *L. buchneri* pomáhá předcházet druhotnému zahřívání a zlepšuje aerobní stabilitu.

BONSILAGE FIT M: zastoupení fermentačních produktů, 90. den zrání kukuřičné siláže (33 % suš.)



Dávkování: vodorozpustná forma – 1 g/t silážní hmoty

kukuřice a obilné GPS: 25 – 45 % sušiny
minimální doba fermentace: 8 týdnů

- podpora látkové výměny a zdraví zvířat
- chutnost, stravitelnost a kvalita proteinu
- ochrana před druhotným zahříváním
- zlepšení aerobní stability