

# BONSILAGE MAIS

## Dosledna proizvodnja čiste silaže

Dodatek za silažo s kombinacijo homo- in heterofermentativnih mlečnokislinskih bakterij, ki je posebej prilagojena koruzi in GPS za varen proces fermentacije. Večja aerobna stabilnost zaradi nadzorovane tvorbe očetne kisline v koruzni silaži.



## BONSILAGE MAIS

- Izboljša prebavljivost
- Poveča energijsko gostoto koruzne silaže
- Znatno poveča aerobno stabilnost

## Področje uporabe in doziranje

### Področje uporabe:

Celotna koruzna silaža 28-35 % DM, zrnje GPS 30-40 % DM

### Odmerjanje:

Pri 1 g/t se uporabi 250.000 CFU/g silaže FM.

### Velikost posode:

100 g za 100 t FM

**Najkrajši čas shranjevanja: 8 tednov**

## 1 BONSILAGE MAIS

poveča prebavljivost surovih hranil in s tem energijsko gostoto koruzne silaže.

Prebavljivost, %

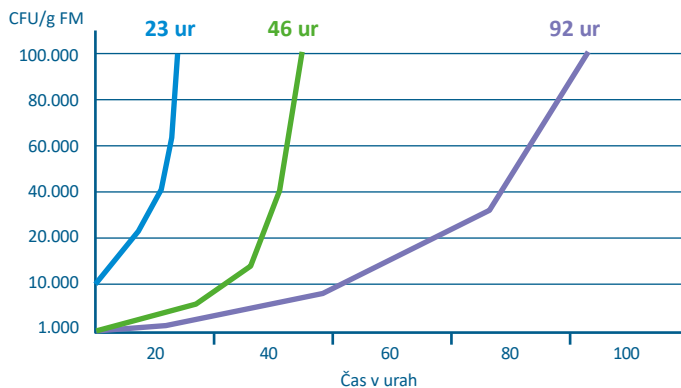


■ Nadzor ■ BONSILAGE MAIS

Vir: LAZBW Aulendorf, LWK NRW Haus Riswick

## 2 Kakšne so prednosti očetne kisline?

Kinetika razmnoževanja kvasovk je ključna za razumevanje aerobne stabilnosti.



- Veliko število bakterij (10.000 CFU/g)  
Visoka stopnja rasti ( $\mu=0,1$ )
- Srednje število bakterij (1.000 CFU/g)  
Visoka stopnja rasti ( $\mu=0,1$ )
- Srednje število bakterij (1.000 CFU/g)  
Počasno širjenje zaradi očetne kisline ( $\mu=0,05$ )