



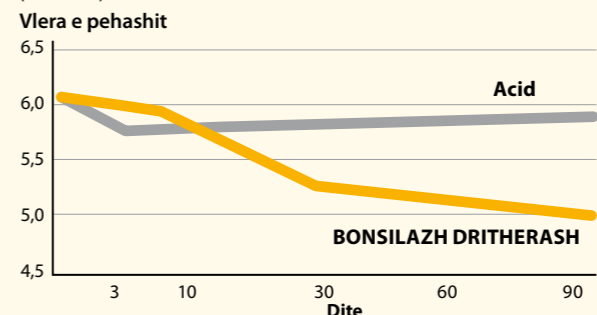
Sistemi i silazhimit biologjik për drithëra me vlere

Kombinim tepër aktiv i bakterieve laktike fermentuese homo dhe heterogjene për silazhimin e drithërave te bluar dhe te misrit kokërr ne sillos. Mbron drithërat nga dëmtimet gjate fermentimit si p.sh. myku dhe tharma nëpërmjet përhapjes optimale te fermentimit.

Fusha e përdorimit:
Drithëra te bluar me lagështire dhe misër kokërr me 60-75 % lende e thate

Minimumi i magazinimit:
8 Jave

BONSILAZH DRITHERASH ul vlerën e pehashit permanent (bërsi elbi)

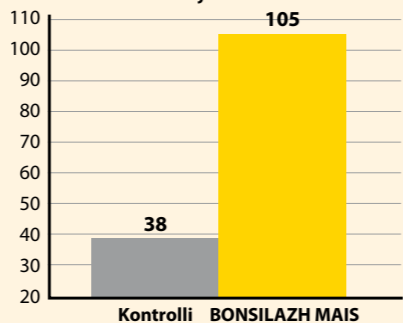


I jashtëzakonshëm për një sukses te garantuar ne silazhim

I specializuar ne miser dhe GPS kombinacion perfekt i bakterieve laktike fermentuese homo dhe heterogjene për një proces fermentimi te garantuar. Stabilitet aerob te larte nëpërmjet kontrollit te formimit te acideve citrike Gjithashtu BON SILAZH MAIS përmirëson tretshmërinë dhe densitetin energjik te lendes ushqyese. Rezultatet testuese vërtetuan një rritje te energjisë me +0,27 MJ NEL/kg Lende e thate

Me shume influence me BONSILAZH MAIS

Stabilitet aerob ne një kohe te shkurtër



BONSILAZH DRITHERASH

Fusha e përdorimit:

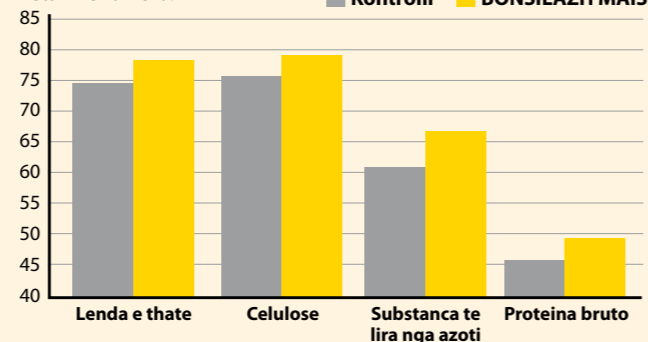
Misër-Silazh me bime te plota 28-35 % lende e thate, Drithëra-GPS 30-40 % lende e thate

Minimumi i magazinimit:

6-8 Jave

Tretshmëria e larte e lendes ushqyese me BONSILAZH MAIS

Tretshmëria ne %



Mbrojte e lendes ushqyese për Silazh misri kokërr dhe Corn-Cob-Mix (CCM)

Sistemi special biologjik i silazhimit, kombinim i bakterieve laktike fermentuese homo dhe heterogjene për misër kokërr dhe CCM. BONSILAZHI CCM mbron nga zhvillimi i pakontrolluar i mykjes gjithashtu përmirëson stabilitetin aerob ne silazh.

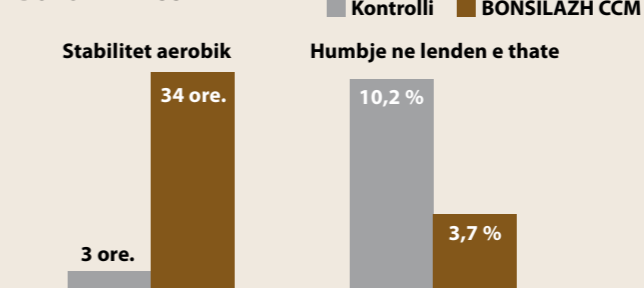
Fusha e përdorimit:

Silazh misri kokërr 58-68 % lende e thate, CCM 58-65 % lende e thate

Minimumi i magazinimit:

8 Jave

Fermentim optimal dhe stabilitet te larte me BONSILAZH CCM



BONSILAZH CCM

Suksesi ka nevojë për shumëllojshmëri



Sistemi i silazhimit biologjik Nr 1 ne Europë

BONSILAZH MAIS



Produkti bazë i aprovuar

Produkti biologjik i silazhimit me bakterie laktike fermentuese homogjene ndikon ne uljen e shpejte te pehashit dhe si rrjedhoje përmirëson tretshmërinë e lendes ushqyese dhe rrit koncentrimin e energjisë ne silazh.

Fushat e përdorimit:

Bar dhe Tërfil mit 22-45 % Lende e thate, Jonxhe mit 30-40 % Lende e thate

Minimum i magazinimit:

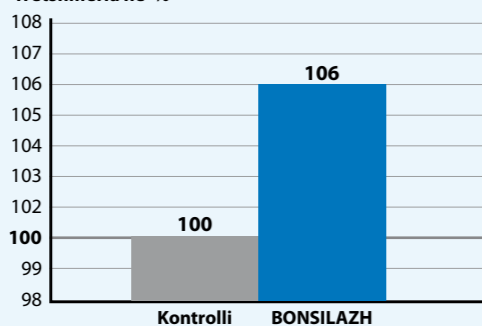
2-3 Jave



Grupi 1b

Bon Silazh përmirëson tretshmërinë

Tretshmëria ne %



Plusi ne stabilitet dhe energji

Një kombinacion i qëllimshmen prej pese rrënjëve bakterieve laktike fermentuese hetero dhe homogjene për masa te larta te lendes se thate (> 30%). BONSILAZHE PLUS rrit dendësinë e energjisë ne silazh nëpërmjet përmirësimit te tretshmërisë dhe redukton ngrohjen e mëvonshme ndalon gjithashtu mykun dhe thartimin e silazhit.

Fushat e përdorimit:

Bar, Tërfil, Jonxhe, Thekër i gjelbër, GPS; > 30 % Lende e thate

Minimumi i magazinimit:

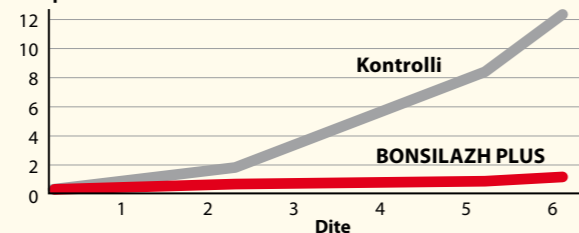
6-8 Jave



Grupi 1c, 2, 4b

Silazh i qëndrueshëm me BONSILAZHE PLUS

Temperature ne °C



I specializuar për barëra me përbërje te larte glukoze

Kombinacion perfekt i bakterieve laktike fermentuese homo dhe heterogjene te cilat ndikojnë ne një silazh pranveror te qëndrueshëm dhe me një tretshmëri te larte. Ul në mënyre perfekt glukozën e tepërt nëpërmjet transformimit te qëllimshëm te glukozës se bimëve ne acide fermentuese. Ul rrezikun e ngrohjes te mëvonshme te silazhit.

Fushat e përdorimit:

Livadh dhe bare arë me një përqindje te larte ne glukoze te barit (Bar tetraploid) dhe > 30 % Lende e thate

Minimumi i magazinimit:

6-8 Jave



Silazhim i suksesshëm nen normativat e lendes se thate

Fermentime homogjene nëpërmjet kombinimeve me masa mbrojtëse te veçanta kundër Klostrideve për një silazh me një mesatare (> 18 %) te lendes se thate. BONSILAZHE FORTE ul sakte dhe shpejt vlerën e pehashit.

Fushat e përdorimit:

Bar livadhi 23-35 % lende e thate, Barëra te ndryshëm 25-35 % lende e thate, Tërfil 25-35 % lende e thate, Jonxhe 30-35 % TM

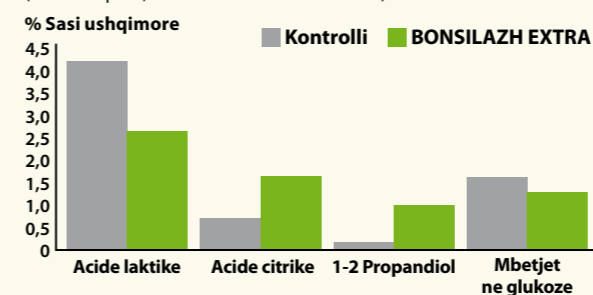
Minimumi i magazinimit:

2-3 Jave



BONSILAZH EXTRA zëvendëson glukozën ne acide fermentuese me vlera

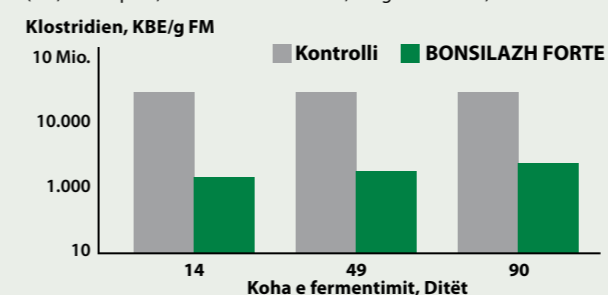
(Sorte Delphin, Norddeutsche Saaten Union)



Grupi 1b, 5a

BONSILAZH FORTE ul përmbajtjen ne spore permanent

(Bar, kosa e pare, 26-32 % Lende e thate; Ø nga 3 testime)



BONSILAZH EXTRA

BONSILAZH FORTE

Suksesi ka nevoje për shumëllojshmëri

Bazat e këtij formimi janë arritur si rezultat i një studimi dhe përvoja 10 vjeçare. Rezultati paraqitet si një kombinacion inteligjent i silazhimit me bakterie laktike. Shumëllojshmëria e BONSILAGES ofron një zgjidhje te qëndrueshme baze ushqimore.



Sistemi i silazhimit biologjik Nr 1 ne Europë

100401AL



Tel. +43 22 36 / 3 16 41 · www.schaumann.info