



BONSILAGE GRAIN



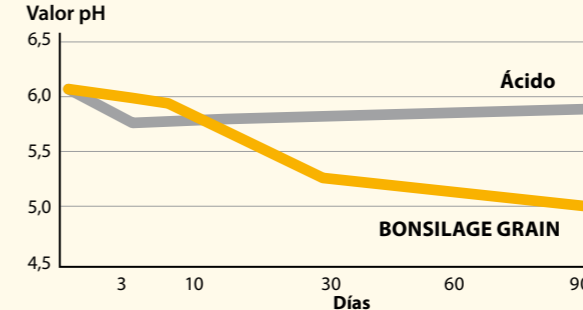
El inoculante biológico de ensilado para cereales de alto valor nutritivo

Combinación de bacterias del ácido láctico altamente homofermentativas y heterofermentativas para ensilado de cereal y grano de maíz molido en silos o mangueras. Protege el cereal de sustancias nocivas como moho y levaduras mediante un espectro óptimo de ácidos fermentantes.

Ámbito de aplicación:
cereal molido en húmedo y maíz grano con 60-75 % MS

Tiempo mínimo de conservación:
8 semanas

BONSILAGE GRAIN desciende el valor pH de manera duradera (Cebada triturada)



NUEVO



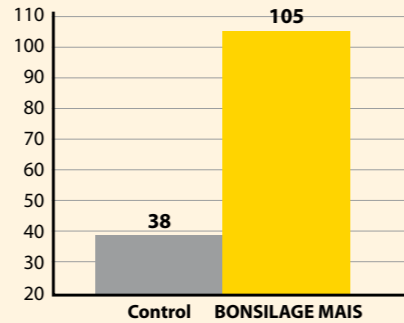
El reforzador para un ensilado de fermentación puro

Combinaciones de bacterias del ácido láctico homofermentativas y heterofermentativas especialmente ajustadas a maíz y ensilado de plantas enteras para un proceso seguro de fermentación. Alta estabilidad aeróbica gracias a la controlada formación de ácido acético. BONSILAGE MAIS mejora la digestibilidad de los nutrientes y por tanto la densidad energética del forraje. En el transcurso de los ensayos se contrastó un aumento del aporte energético del +0,27 MJ NEL/kg en forma de sustancia seca.

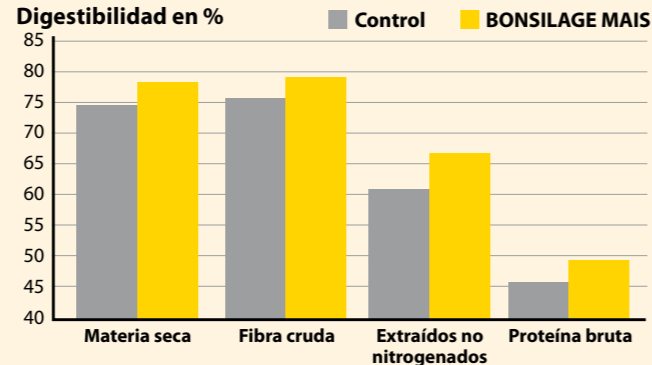
Ámbito de aplicación:
Ensilado de plantas enteras de maíz 28-35 % MS, ensilado de plantas enteras de cereales 30-40 % MS

Tiempo mínimo de conservación:
de 6 a 8 semanas

Mayor estabilidad con BONSILAGE MAIS



Mejor digestibilidad de nutrientes con BONSILAGE MAIS



BONSILAGE CCM



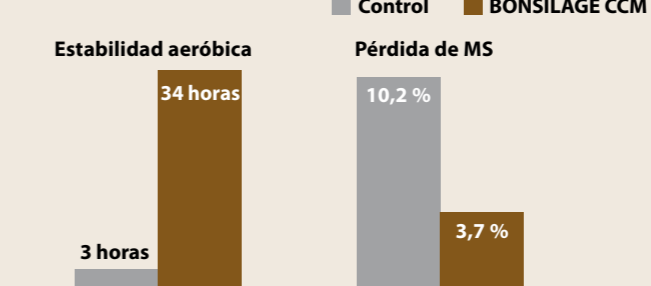
Protección nutritiva para ensilados de granos de maíz y Corn-Cob-Mix (CCM)

El inoculante de ensilado especialmente biológico de bacterias del ácido láctico homofermentativas y heterofermentativas para triturado de maíz y CCM. BONSILAGE CCM protege de la reproducción incontrolada de levaduras así como la formación de moho y mejora la estabilidad aeróbica de los ensilados.

Ámbito de aplicación:
Ensilado de grano de maíz 58-68 % MS, CCM 58-65 % MS

Tiempo mínimo de conservación:
8 semanas

Máxima estabilidad y reducción de la pérdidas con BONSILAGE CCM



El éxito vive de la diversidad



El inoculante de ensilado N° 1 en Europa

BONSILAGE MAIS



El exitoso producto básico

El producto universal con bacterias del ácido láctico homofermentativas especialmente seleccionadas desciende el valor pH de manera rápida y segura. El resultado son ensilados muy apetecibles y digestibles, para una alta producción a partir de forraje básico.

Ámbito de aplicación:

Hierba y hierba con trébol con 22-45 % MS, alfalfa con 30-40 % MS

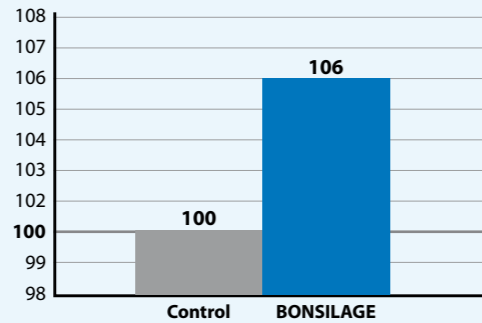
Tiempo mínimo de conservación:

de 2 a 3 semanas



BONSILAGE mejora el consumo de forraje

Consumo de forraje, rel. %



El plus de estabilidad y de energía

Combinación ajustada de cinco cepas bacterianas lácticas heterofermentativas y homofermentativas para el ámbito superior de MS (> 30 %). BONSILAGE PLUS aumenta la densidad energética del ensilado gracias a una mejor digestibilidad y la reducción de la postfermentación por inhibición de levaduras y mohos.

Ámbito de aplicación:

Hierba, hierba con trébol, alfalfa, centeno verde, ensilado de plantas enteras; > 30 % MS

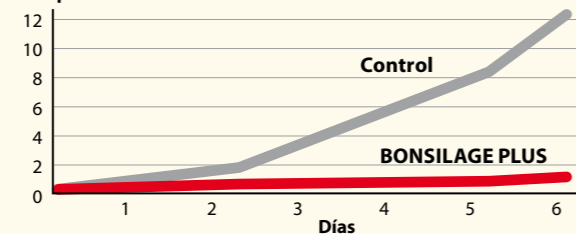
Tiempo mínimo de conservación:

de 6 a 8 semanas



Ensilado estable con BONSILAGE PLUS

Temperatura en °C



Especialista para hierbas tetraploides

Potente combinación de bacterias del ácido láctico homofermentativas y heterofermentativas para ensilados de fácil digestión y ensilados aeróbicos estables de hierbas tetraploides. Reducción de los contenidos de azúcar residuales mediante la transformación puntual de azúcares vegetales en ácidos de fermentación que conservan el valor. Reducción del riesgo de postfermentación.

Ámbito de aplicación:

Prados y hierbas de sembrados con un elevada proporción de hierbas tetraploides y > 30 % MS

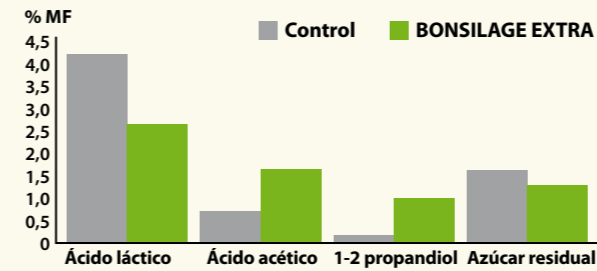
Tiempo mínimo de conservación:

de 6 a 8 semanas

NUEVO

BONSILAGE EXTRA convierte el azúcar en ácido de fermentación que conserva el valor

(Tipo Delphin, Norddeutsche Saaten Union)



Ensilado de fermentación controlada en el ámbito de MS inferior

Combinación de cepas homofermentativas con especial inhibición de clostridios en el ámbito inferior de MS (> 18 %).

BONSILAGE FORTE desciende el valor pH de manera rápida y asegura la calidad proteínica.

Ámbito de aplicación:

Lolium perenne 23-35 % MS, otras hierbas 25-35 % MS, hierba con trébol 25-35 % MS, alfalfa 30-35 % MS

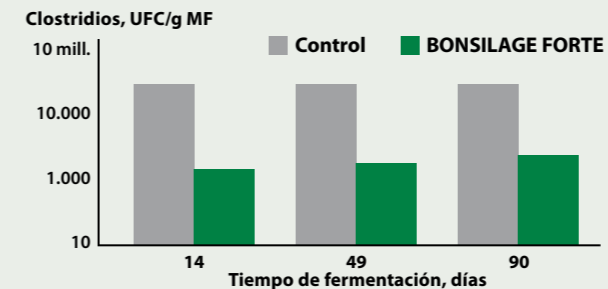
Tiempo mínimo de conservación:

de 2 a 3 semanas



BONSILAGE FORTE desciende de manera duradera el contenido de esporas

(hierba, primer corte, 26-32 % MS Ø en 3 ensayos)



BONSILAGE EXTRA

BONSILAGE FORTE



El éxito vive de la diversidad

Nos avalan unos conocimientos especializados y la experiencia conseguida a través de más de 10 años de investigación y desarrollo. El resultado son combinaciones de cepas inteligentes de bacterias especiales del ácido láctico. La variedad disponible de Bonsilage ofrece soluciones de primera calidad para cada alimento básico.



El inoculante de ensilado N° 1 en Europa

100401ES