



### Stabilizator za ultimativno uspješnu silažu

Kombinacija homo- i heterofermentativnih bakterija mliječno-kiselog vrenja za stabilan proces vrenja specijalno dizajniranih za kukuruz i silaže žitarica cijele biljke. Visoka aerobna stabilnost kroz kontroliranu proizvodnju octene kiseline. BONSILAGE MAIS poboljšava probavljivost hranjiva i tako jača energetska gustoću krmiva. Kroz sve pokuse ostvaren je prosjek povećanja energije od +0.27 MJ NEL/kg suhe tvari.

#### Upotreba:

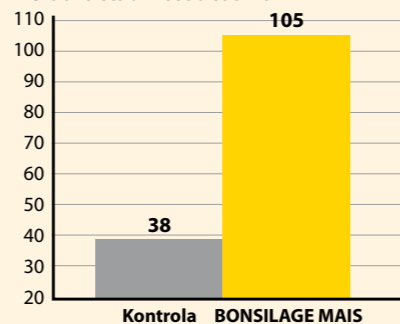
Silaža kukuruza cijele biljke sa 28-35 % ST,  
Silaže žitarica cijele biljke sa 30-40 % ST

#### Minimalni period skladištenja:

6-8 tjedana

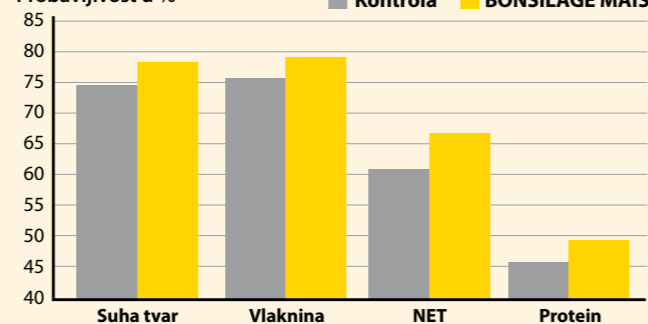
### Više stabilnosti sa BONSILAGE MAIS

Aerobna stabilnost u satima



### Poboljšana probavljivost hranjiva sa BONSILAGE MAIS

Probavljivost u %



BONSILAGE GRAIN



### Biološki dodatak silaži za visoko vrijedna zrna žitarica

Kombinacija visoko aktivnih homo- i heterofermentativnih bakterija mliječno-kiselog vrenja za konzerviranje baznih žitarica i kukuruza u silose ili kobasice. Štiti žitarice od uzročnika kvarenja kao što su plijesni i kvasci kroz optimalni spektar kiselina vrenja.

#### Upotreba:

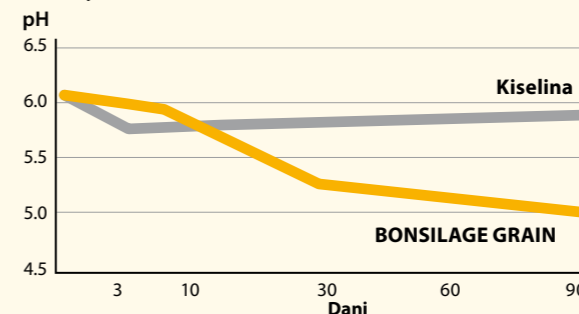
Vlažno-mljevene žitarice i zrno kukuruza sa 60-75 % ST

#### Minimalni period skladištenja:

8 tjedana

### BONSILAGE GRAIN postiže trajno pH sniženje

(brašno ječma)



**Novo**



# Uspjeh zahtijeva višestranost



Europski inokulant br. 1



### Zaštita hranjiva za silaže vlažnog zrna kukuruza i klipa sa zrnom (CCM)

Specijalni biološki dodatak sa homo- i heterofermentativnim bakterijama mliječno-kiselog vrenja za kukuruzno zrno i CCM. BONSILAGE CCM štiti od nekontroliranog razvoja kvasaca i plijesni i poboljšava aerobnu stabilnost silaže.

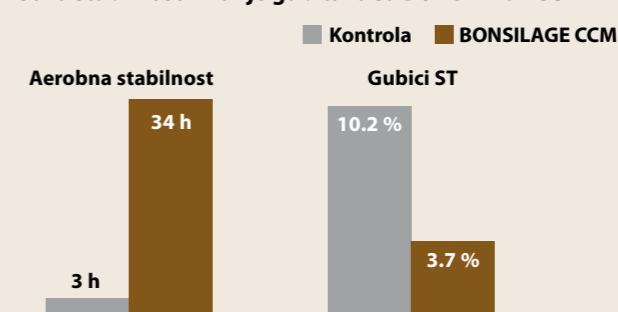
#### Upotreba:

Silaža vlažnog zrna kukuruza sa 58-68 % ST,  
CCM sa 58-65 % ST

#### Minimalni period skladištenja:

8 tjedana

### Visoka stabilnost i manje gubitaka sa BONSILAGE CCM



BONSILAGE CCM

BONSILAGE MAIS



### Dokazani bazni proizvod

Brižljivo izabrane homofermentativne bakterije mliječno-kiselog vrenja za brzo i pouzdano smanjenje pH. Izrazito ukusna i visoko probavljiva silaža za visoku proizvodnost voluminoze.

### Upotreba:

Trave i djeteline sa 22-45 % ST, lucerna sa 30-40 % ST

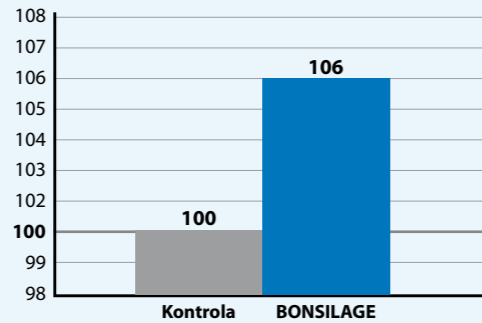
### Minimalni period skladištenja:

2-3 tjedna



### BONSILAGE poboljšava konzumaciju

Konzumacija, rel. %



### Više stabilnosti i energije

Precizno izbalansirana kombinacija pet hetero- i homofermentativnih sojeva bakterija mliječno-kiselog vrenja za veću količinu ST sjenaže (> 30 %). BONSILAGE PLUS povećava energije sjenaže kroz poboljšanu probavljivost i smanjuje zagrijavanje sprječavajući rast kvasaca i plijesni.

### Upotreba:

Trave, djeteline, lucerna, Stočna raž, silaže žitarica cijele biljke; > 30 % ST

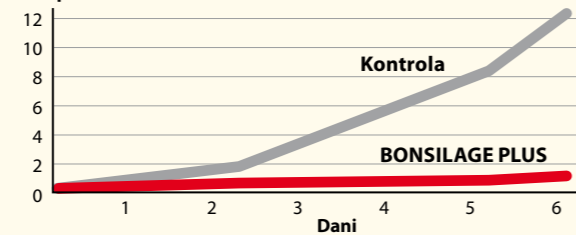
### Minimalni period skladištenja:

6-8 tjedana



### Stabilna sjenaža sa BONSILAGE PLUS

Temperature u °C



### Specijalizirani proizvod za trave bogate šećerom

Snažna kombinacija homo- i heterofermentativnih bakterija mliječno-kiselog vrenja za visoko probavljive i aerobno stabilne sjenaže trave bogatih šećerom. Smanjuje sadržaj ostatka šećera pretvarajući šećer biljke u energetska i konzervirajuća mliječna kiselina. Manji rizik gubitaka zagrijavanjem.

### Upotreba:

Travnjaci i sijane oranice sa velikim udjelom trave bogatih šećerom (tetraploidne trave) i sa > 30 % ST

### Minimalni period skladištenja:

6-8 tjedana



### Uspješna proizvodnja sjenaže sa nižim udjelom suhe tvari

Kombinacija homofermentativnih sojeva sa efektom sprječavanja razvoja klostridija u rasponu nižeg udjela suhe tvari (> 18 %). BONSILAGE FORTE ubrzano i pouzdano smanjuje pH vrijednost i čuva kvalitetu proteina.

### Upotreba:

Ljuljevi sa 23-35 % ST, Druge trave sa 25-35 % ST, Djeteline sa 25-35 % ST, Lucerna sa 30-35 % ST

### Minimalni period skladištenja:

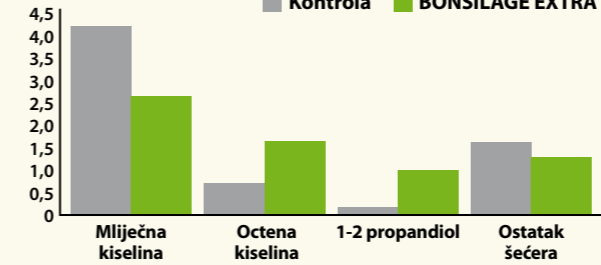
2-3 tjedna

Novo

### BONSILAGE EXTRA pretvara šećer u energetska i konzervirajuća mliječna kiselina

(Varijetet: Delphin, North German Seed Union)

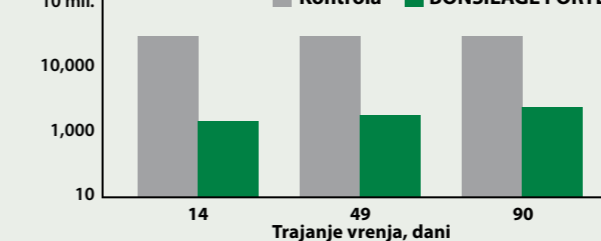
% svježe mase



### BONSILAGE FORTE postiže trajno sniženje sadržaja spora

(Trava, 1. otkos, 26-32 % ST; prosjek 3 pokusa)

Klostridije, CFU/g svježe mase



BONSILAGE EXTRA

BONSILAGE FORTE

## Uspjeh zahtijeva višestranost

Temelj izgrađuje udruženo znanje i iskustvo kroz više od 10 godina istraživanja i razvoja. Rezultat su inteligentni sojevi specijaliziranih bakterija mliječno-kiselog vrenja. Višestranost Bonsilage-a nudi snažna rješenja za svaku voluminozu.



Europski inokulant br. 1

Tel. +385 48 665 148 • www.schaumann.info



100401HR