



Il sostegno per un insilamento di sicuro successo

Una combinazione molto efficiente di batteri lattici omo- ed etero- fermentanti crea appositamente per garantire un processo di fermentazione sicuro a mais e cereali a pianta intera. La maggiore stabilità aerobica è ottenuta tramite la formazione controllata dell'acido acetico. Inoltre BONSILAGE MAIS migliora anche la digeribilità della fibra e la concentrazione di energia nel foraggio. È stato possibile riscontrare un aumento del contenuto energetico di +0,27 MJ NEL/kg di sostanza secca.

Campo d'impiego:

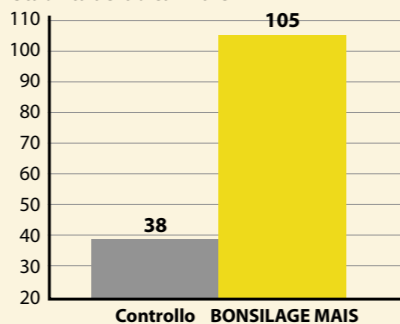
Insilato di mais - pianta intera 28-35 % s.s.,
Cereali a pianta intera 30-40 % s.s.

Tempo di stabilizzazione delle fermentazioni:

6-8 settimane

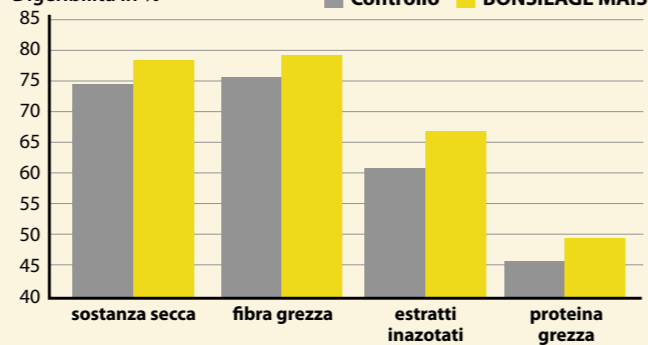
Maggiore stabilità con BONSILAGE MAIS

Stabilità aerobica in ore



Maggiore digeribilità del foraggio insilato con BONSILAGE MAIS

Digeribilità in %



BONSILAGE GRAIN



L'additivo biologico per l'insilamento di cereali di qualità

Miscela di batteri lattici omo- ed etero- fermentanti altamente attivi per l'insilamento di cereali macinati e di prodotti di mais nel silo o nel contenitore tubolare. Grazie all'equilibrio del profilo fermentativo ottenibile dai ceppi specificatamente selezionati, garantisce la protezione dei cereali dagli organismi nocivi quali muffe e lieviti.

Campo d'impiego:

Cereali macinati umidi e insilati di mais con 60-75 % s.s.

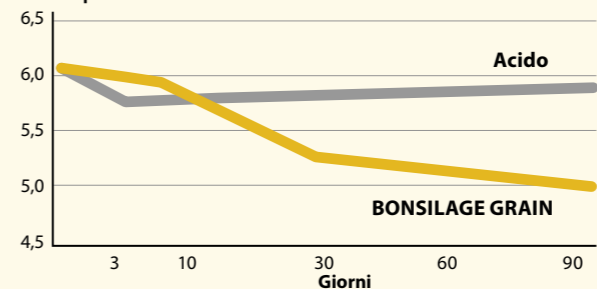
Tempo di stabilizzazione delle fermentazioni:

8 settimane

BONSILAGE GRAIN abbassa permanentemente il valore pH

(orzo frantumato)

Valore pH



nuovo



Protezione delle sostanze nutritive per l'insilamento di mais e di Corn-Cob-Mix (CCM, pastone di mais)

L'additivo biologico per insilamento speciale ricavato da batteri lattici omo- ed etero- fermentanti e CCM. BONSILAGE CCM protegge dalla moltiplicazione incontrollata di lieviti e di muffe e migliora la stabilità aerobica dell'insilato.

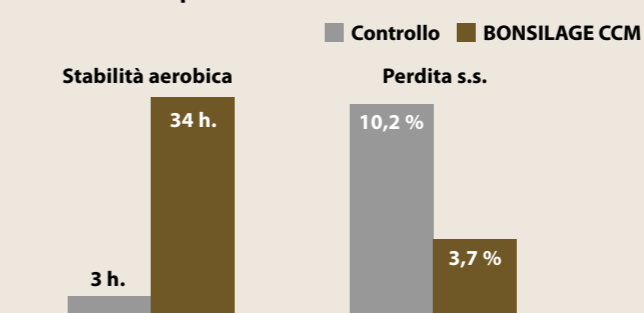
Campo d'impiego:

Insilati di mais 58-68 % s.s.,
CCM 58-65 % s.s.

Tempo di stabilizzazione delle fermentazioni:

8 settimane

Alta stabilità e perdite ridotte con BONSILAGE CCM



BONSILAGE CCM

Il successo, un lavoro di squadra



Gli additivi per insilamento N°1 in Europa

BONSILAGE MAIS



Formula base, provata efficace

Miscela selezionata di batteri lattici omofermentanti specifici che abbassa il pH della massa insilata in modo veloce e sicuro. Il risultato: insilati particolarmente appetibili e digeribili per un'ottima produzione lattiera con razioni a base di foraggi aziendali.

Campo d'impiego:

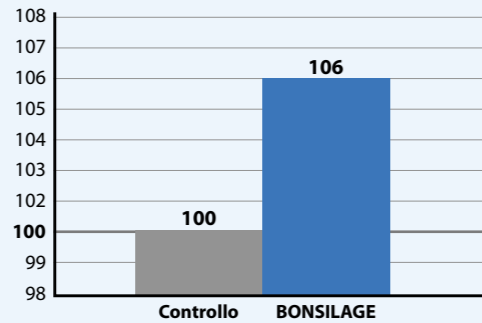
Graminacee e trifoglio 22-45 % s.s.,
Erba medica 30-40 % s.s.

Tempo di stabilizzazione delle fermentazioni:

2-3 settimane



BONSILAGE migliora il consumo di foraggi
Consumo foraggero, rel. %



Maggiore stabilità ed energia

La combinazione equilibrata di cinque ceppi di batteri lattici omo- ed etero- fermentanti per la conservazione di insilati con tenori di sostanza secca > 30 %. BONSILAGE PLUS aumenta la concentrazione di energia nell'insilato per mezzo di una maggiore digeribilità e controlla il riscaldamento della massa attraverso l'inibizione della formazione di lieviti e muffe.

Campo d'impiego:

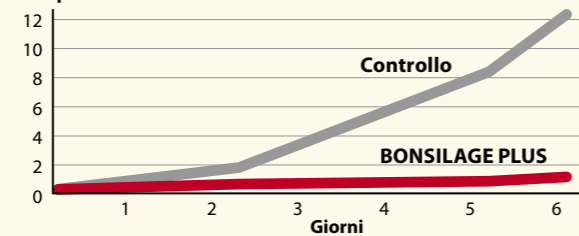
Graminacee, trifoglio, erba medica,
segale verde, cereali a pianta intera; s.s. > 30 %

Tempo di stabilizzazione delle fermentazioni:

6-8 settimane



Insilato stabile con BONSILAGE PLUS
Temperatura in °C



Lo specialista per graminacee ad alto contenuto di zucchero

Una combinazione molto efficiente di batteri lattici omo- ed etero- fermentanti per un insilato di graminacee ad alto contenuto di zucchero altamente digeribile ed aerobicamente stabile. Pilota la conversione degli zuccheri residui in acidi grassi volatili preservando il valore nutrizionale della massa insilata, e riduce drasticamente il rischio di riscaldamento da riprese fermentative.

Campo d'impiego:

Prato stabile, prato polifita, prato con alta percentuale di graminacee ad alto contenuto di zucchero (erbe tetraploidi) e s.s. > 30 %

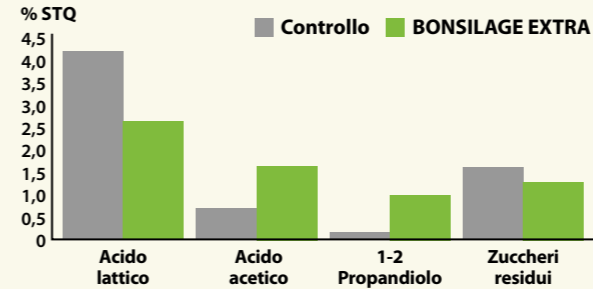
Tempo di stabilizzazione delle fermentazioni:

6-8 settimane

nuovo

BONSILAGE EXTRA trasforma lo zucchero in agv che preservano il valore del silo

(mix Delphin, Norddeutsche Saaten Union)



Insilamento di qualità con bassi tenori di sostanza secca

Combinazione di ceppi omofermentanti che presentano particolare capacità inibitoria dei clostridi per foraggi particolarmente umidi (s.s. > 18 %).

BONSILAGE FORTE abbassa rapidamente il valore di pH in modo permanente, preservando la qualità delle proteine.

Campo d'impiego:

Loiessa 23-35 % s.s.
Altri tipi di graminacee 25-35 % s.s.,
Trifoglio 25-35 % s.s.,
Erba medica 30-35 % s.s.

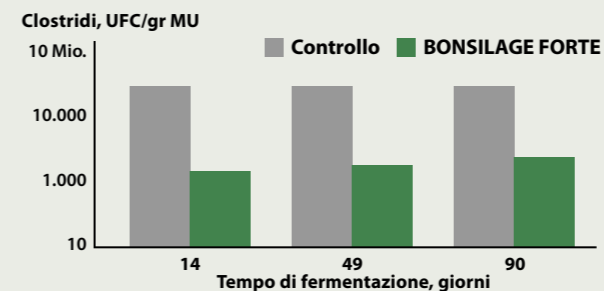
Tempo di stabilizzazione delle fermentazioni:

2-3 settimane



BONSILAGE FORTE abbassa permanentemente il contenuto di spore

(Graminacee 1°falcio, 26-32 % s.s.; media su 3 prove)



BONSILAGE EXTRA

BONSILAGE FORTE

Il successo, un lavoro di squadra

Oltre 10 anni di esperienza, un grande team di ricerca e sviluppo, migliaia di clienti in tutta Europa. Il risultato: diverse varietà di Bonsilage, con molteplici combinazioni di ceppi di batteri lattici specifici, che offrono soluzioni di qualità per l'insilamento di ciascun tipo di foraggio.



Gli additivi per insilamento N°1 in Europa

100515IT



Tel. +39 33 86 23 90 95 • www.schaumann.info

BONSILAGE

BONSILAGE PLUS