



Стабилизатор за ултимативен успех во правење силажа

Комбинација на хомо- и хетероферментативни бактерии на млечната киселина специјално дизајнирани за стабилен процес на ферментација при работа со пченкарна силажа или силажа од житарици со удел на целото растение. Висока аеробна стабилност преку контролирано производство на оцетна киселина. БОНСИЛАЖ МАИС ја подобрува сварливоста и искористеноста на храната, како и зајакнување на енергетската густина на добиточната храна. Преку сите тестирања, остварен е просек на зголемување на енергијата од +0.27 MJ NEL/кг сува материја.

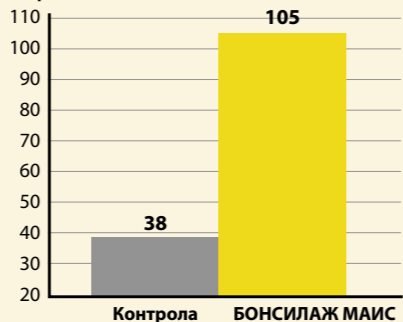
Примена кај:

Пченкарна силажа од цело растение со 28-35 % СМ,
Силажа од житарици со цело растение со 30-40 % СМ

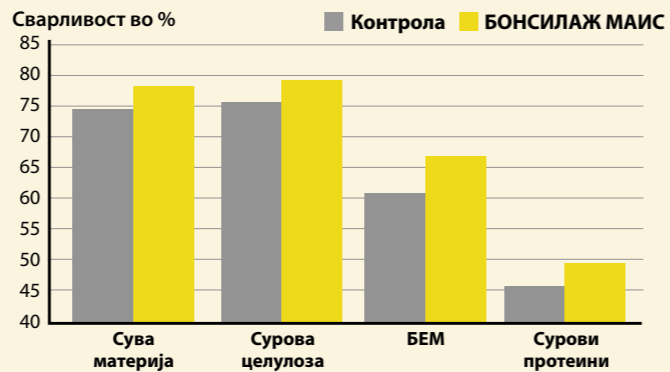
Минимален период на зреење на силажата:

6-8 недели

Поголема стабилност со БОНСИЛАЖ МАИС Аеробна стабилност во часови



Подобрена сварливост на хранливите материи со БОНСИЛАЖ МАИС



БОНСИЛАЖ ГРАИН



Биолошки додаток на силажата за високо вредни зрна на житарици

Комбинација на хомо- и хетероферментативни бактерии на млечна киселина за конзервирање на сомелени житарици и пченка во силоси или силосни колбаси. Ги штити житариците од предизвикувачите на расипување како што се мувлите и габите, преку оптимален спектар на киселини од ферментацијата.

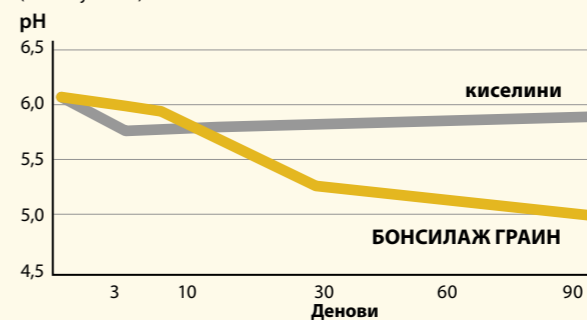
Употреба:

Влажно-мелени житарици и пченкарно зрно со 60-75 % СМ

Минимален период на зреење (складирање):

8 недели

БОНСИЛАЖ ГРАИН го постигнува потребното смалување на рН вредноста (мелен јачмен)



Ново



Заштита на хранливите материи во силажа од влажно пченкарно зрно и пченкарен кочан со зрна (ЦЦМ)

Специјален биолошки додаток со хомо- и хетероферментативни бактерии на млечната киселина за мелени пченкарни зрна и за цел пченкарен кочан со зрна. БОНСИЛАЖ ЦЦМ штити од неконтролиран развој на мувли и габи, и ја подобрува аеробната стабилност на силажата.

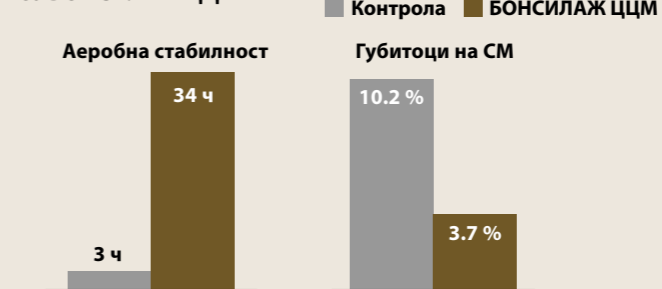
Употреба:

Силажа од влажни пченкарни зрна со 58-68 % СМ, ЦЦМ со 58-65 % СМ

Минимален период на зреење (складирање):

8 недели

Оптимално време и висока стабилност со БОНСИЛАЖ ЦЦМ



БОНСИЛАЖ ЦЦМ

Успехот бара повеќестручност



Средство за силирање No. 1 во Европа

БОНСИЛАЖ МАИС



Доказан основен производ

Биолошки додаток на силажата со хомоферментативни бактерии на млечна киселина за контролирано и успешно производство на вкусна силажа. БОНСИЛАЖ обезбедува брзо смалување на рН, ја подобрува сварливоста на храната и ја зголемува енергетската вредност на силажата.

Примена кај:

Трева и детелина со 22-45 % СМ,
Луцерка со 30-40 % СМ

Минимален период на зреење на силажата:
2-3 недели



Група 1b

Ефект на БОНСИЛАЖ на Сварливоста
Сварливост во %



Поголема стабилност и повеќе енергија

Прецизно избалансирана комбинација на пет хетеро- и хомоферментативни соеви бактерии на млечната киселина и бактериски соеви за посува влезна маса т.е поголема количина на СМ во сенажата (> 30 %). БОНСИЛАЖ ПЛУС ја зголемува густината на енергијата на сенажата преку подобрена сварливост и го намалува секундарното загревање со спречување на растот на непожелните мувли и габи.

Употреба:

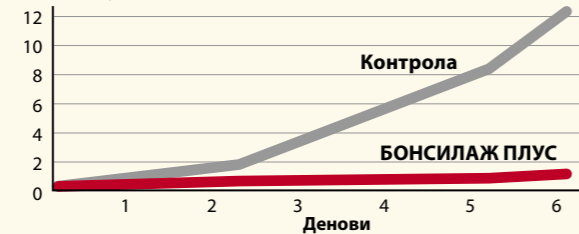
Трева, детелина, луцерка,
Сточна р'ж, силажа од житарици со
цело растение; > 30 % СМ

Минимален период на зреење:
6-8 недели



Група 1c, 2, 4b

Стабилна сенажа со БОНСИЛАЖ ПЛУС
Температура во °C



Специјализиран производ за треви богати со шеќер

Силно-ефективна комбинација на хомо- и хетероферментативни бактерии на млечната киселина за високо сварливи и аеробно стабилни сенажи добиени од треви богати со шеќер. Го намалува остатокот на шеќерите, претварајќи го шеќерот од растението во млечна киселина со силна конзервирачка моќ кон хранливите материји. Помал ризик за оштетување со повторно загревање.

Употреба:

Ливадски и пашни треви, посеани ораници со голем удел на треви богати со шеќер (тетраплоидни треви), и со > 30 % СМ

Минимален период на зреење (складирање):
6-8 недели

БОНСИЛАЖ



Успешна производство на сенажа со низок процент на сува материја

Комбинација со хомоферментативни соеви со ефект на спречување на развој на клостридии во распон при ниска содржина на сува материја (> 18 %). БОНСИЛАЖ ФОРТЕ забрзано и со сигурност ја смалува рН вредноста, го заштитува квалитетот и количината на протеини во храната.

Употреба:

Мешани пашни треви со 23-35 % СМ,
Други житни треви со 25-35 % СМ,
Детелина со 25-35 % СМ,
Луцерка со 30-35 % СМ

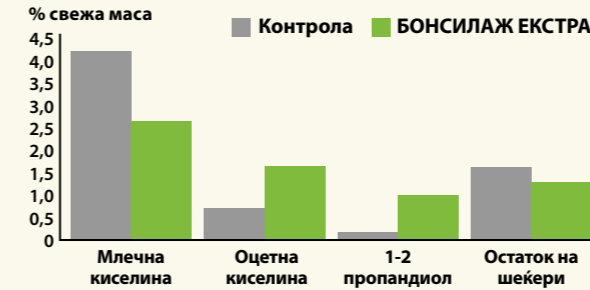
Минимален период на зреење (складирање):
2-3 недели

БОНСИЛАЖ ПЛУС

Ново

БОНСИЛАЖ ЕКСТРА го претвара шеќерот во енергетска и конзервирачка млечна киселина

(Sorte Delphin, Norddeutsche Saaten Union)



БОНСИЛАЖ ЕКСТРА

Успехот бара повеќестручност

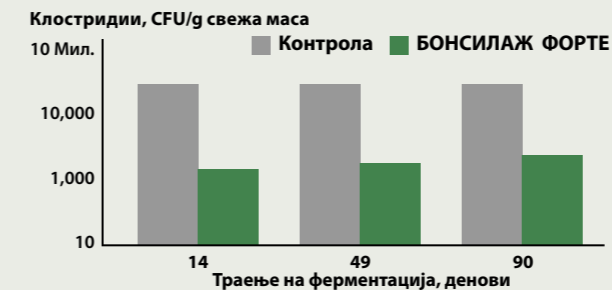
Знаењето и искуството произлезено од 10 години истражување и развој ја прават основата. Резултатот е интелегентна комбинација на специјализирани соеви на млечно киселински бактерии. Разновидноста на програмот БОНСИЛАЖ нуди сериозни решенија за секој тип на основна храна



Средство за силирање No. 1 во Европа

БОНСИЛАЖ ФОРТЕ постига трајно намалување на количината на спори

(Трева, 1. откос, 26-32 % СМ; просек од 3 тестирања)



БОНСИЛАЖ ФОРТЕ

100419MK



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