



### O reforço para uma silagem de sucesso

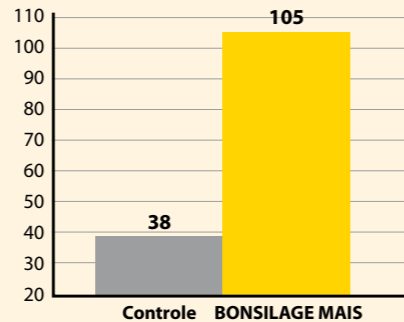
Mistura de bactérias de ácido láctico homo e heterofermentativas especialmente combinadas para milho e silagens de plantas inteiras, para um processo fermentativo seguro. Maior estabilidade aeróbica através da formação controlada de ácido acético. BONSILAGE MAIS adicionalmente melhora a digestibilidade dos nutrientes e assim a concentração energética no alimento. Na média dos testes pode ser provado um aumento do teor de energia em +0,27 MJ NEL/kg de MS.

**Indicação:**  
Milho – planta inteira 28-35 % de MS  
Cereais – planta inteira 30-40 % MS

**Período mínimo de armazenagem:**  
6-8 semanas

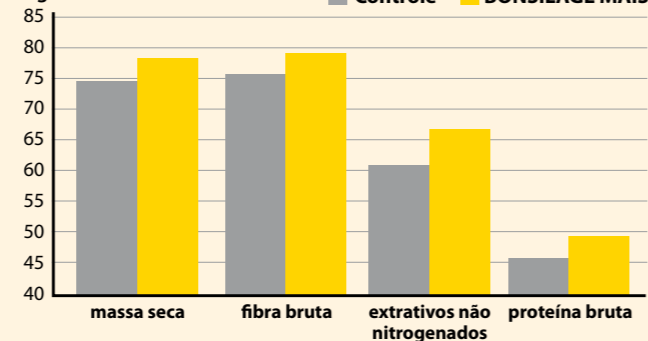
### Mais estabilidade aeróbica com BONSILAGE MAIS

Estabilidade aeróbica em horas



### Maior digestibilidade dos nutrientes com BONSILAGE MAIS

Digestibilidade em %



BONSILAGE GRAIN



### O inoculante biológico para cereais

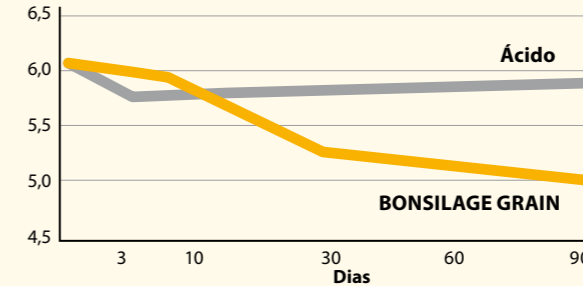
Seleção de bactérias de ácido láctico homo e heterofermentativas altamente ativas para o ensilamento de cereais e grão de milho moídos em silo ou em silo-túnel. Proteção do cereal contra predadores da fermentação como fungos e leveduras através de um espectro ótimo de ácidos fermentativos.

**Indicação:**  
Cereais e milho em grão moídos e úmidos, com 60-75 % de MS

**Período mínimo de armazenagem:**  
8 semanas

### BONSILAGE GRAIN diminui o valor do pH permanentemente (Quirela de cevada)

Valor do pH



NOVO



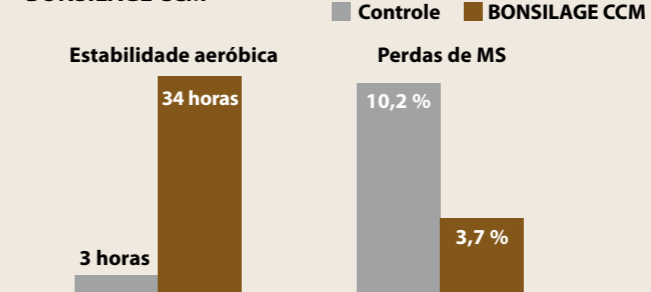
### Protetor dos nutrientes para silagens de grão de milho e "corn-cob-mix" (CCM)

O inoculante biológico especial de bactérias de ácido láctico homo e heterofermentativas para grão moído de milho e CCM. BONSILAGE CCM protege contra a multiplicação descontrolada de leveduras e fungos e melhora a estabilidade aeróbica da silagem.

**Indicação:**  
Silagem de grão de milho 58-68 % MS  
CCM 58-65 % MS

**Período mínimo de armazenagem:**  
8 semanas

### Estabilidade aeróbica alta e menos perdas com BONSILAGE CCM



BONSILAGE CCM

# Sucesso necessita de multiplicidade



O inoculante nº 1 da Europa

BONSILAGE MAIS



### O produto básico comprovado

O produto multiplu-uso, com bactérias de ácido láctico homofermentativas especialmente selecionadas, reduz o valor do pH com rapidez e segurança. O resultado é uma silagem de paladar especial e altamente digestível, para um alto rendimento do alimento básico.

#### Indicação:

Gramíneas e trevos com 22-45 % de Matéria Seca (MS), Alfafa com 30-40 % de MS

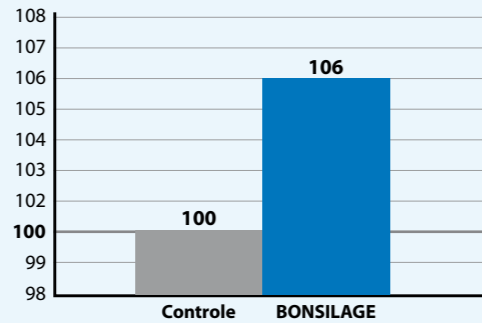
#### Período mínimo de armazenagem:

2-3 semanas



### BONSILAGE melhora a ingestão de alimentos

Ingestão de alimentos, rel. %



### O „mais“ em estabilidade e energia

Combinação específica da mistura de cinco estirpes de bactérias de ácido láctico hetero e homofermentativas, para silagens com maiores teores de MS (>30%). BONSILAGE PLUS aumenta a concentração de energia na silagem através de uma melhor digestibilidade e reduz o reaquecimento através da inibição dos fungos e leveduras.

#### Indicação:

Gramíneas, trevos, alfafa, centeio verde, silagem de plantas inteiras, >30 % de MS

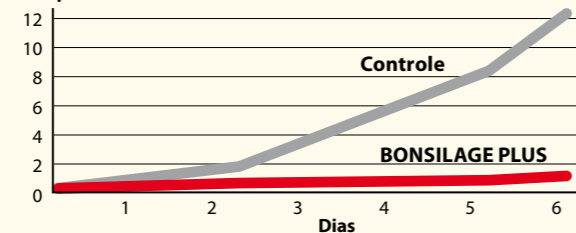
#### Período mínimo de armazenagem:

6-8 semanas



### Silagem estável com BONSILAGE PLUS

Temperatura em °C



### Especialista para gramíneas ricas em açúcares

Combinação eficiente de bactérias de ácido láctico homo e heterofermentativas para silagens de alta digestibilidade e com estabilidade aeróbica feitas com gramíneas ricas em açúcares. Redução dos teores residuais de açúcar através da transformação específica do açúcar vegetal em valiosos ácidos fermentativos. Diminuição do risco de reaquecimento.

#### Indicação:

Pastagens e áreas verdes com alto teor de gramíneas ricas em açúcar (gramíneas tetraplóides) e >30 % MS

#### Período mínimo de armazenagem:

6-8 semanas



### Ensilamento com sucesso com material com menor teor de MS

Combinação de estirpes homofermentativas com efeito inibidor especial contra clostrídios para materiais com baixo teor de MS (>18%).

BONSILAGE FORTE baixa o valor do pH rapidamente e permanentemente e assegura a qualidade da proteína.

#### Indicação:

Azevém: 23-35 % de MS  
Outras gramíneas: 25-35 % de MS  
Trevos: 25-35 % de MS  
Alfafa: 30-35 % de MS

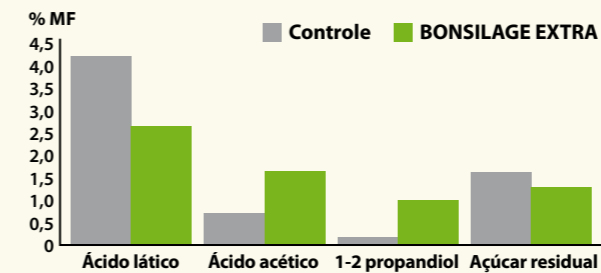
#### Período mínimo de armazenagem:

2-3 semanas

NOVO

### BONSILAGE EXTRA transforma o açúcar em valiosos ácidos fermentativos

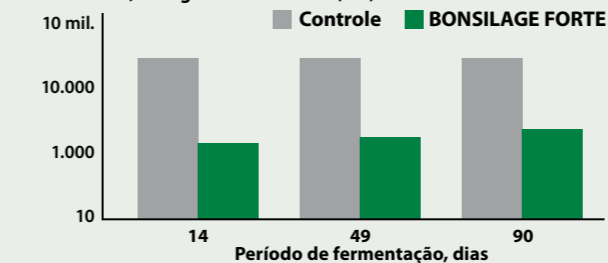
(Variedade Delphin, Norddeutsche Saaten Union)



### BONSILAGE FORTE reduz o teor de esporos permanentemente

(Gramma, 1º corte, 26-32% de MS, média de tres testes)

Clostrídios, UFC/g de Massa fresca (MF)



BONSILAGE EXTRA

BONSILAGE FORTE

## Sucesso necessita de multiplicidade

O conhecimento acumulado e a experiência de mais de 10 anos de pesquisa e desenvolvimento formam a base. O resultado é uma combinação inteligente de estirpes de bactérias de ácido láctico. A variedade de BONSILAGE oferece soluções fortes para cada alimento fibroso.



O inoculante nº1 da Europa