SCHAUMANN
ALLEVA IL SUCCESSO

BONSILAGE PLUS

Maggiore stabilità ed energia negli intervalli di SS più elevati

QUALITY SEAL · DLG · WWW.DLG.ORG
CATEGORY 1c,2,4b
CONTINUOUS MONITORING
DLG Certificate 6499

Additivo per insilamento da utilizzare con erbe a basso contenuto di zucchero nella fascia di SS superiore > 28%. La combinazione specificatamente studiata di cinque ceppi di batteri lattici etero- e omo-fermentanti aumenta la densità energetica dell'insilato grazie ad una migliore digeribilità, inibisce lieviti e muffe e riduce i rischi di riscaldamento dopo l'apertura.

Disponibile anche nella versione certificata per l'agricoltura biologica.

BONSILAGE PLUS

- crea uno spettro di acidi di fermentazione ottimale nell'intervallo di SS più elevata
- aumenta la digeribilità
- aumenta la densità energetica
- forma acido acetico in modo mirato e riduce i rischi di riscaldamento dopo l'apertura
- migliora la qualità delle proteine grezze
- aumenta la percentuale di proteine disponibili per gli animali

Impiego e dosaggio

Condizioni d'impiego:
Insilati di graminacee, trifoglio, erba medica, segale verde, cereali a pianta intera con 28 - 45 % SS

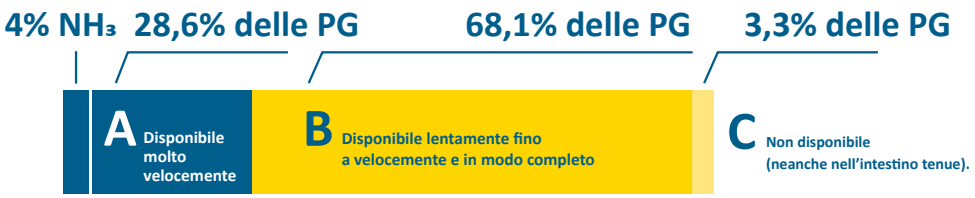
Dosaggio:
Con 2 g/t si applicano 100.000 UfC/g foraggio.

Confezioni:
100 g per 50 t TQ
400 g per 200 t TQ

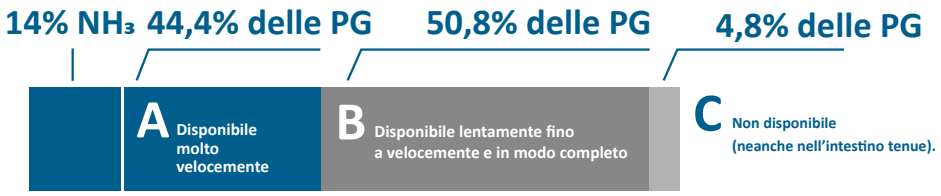
Durata minima di stoccaggio: 8 settimane

1 BONSILAGE PLUS

riduce la degradazione delle proteine e migliora la ripartizione delle frazioni proteiche per l'alimentazione della vacca



BONSILAGE PLUS



Controllo

Fonte: LWK Niedersachen, Uni Hohenheim