



**BONSILAGE :**  
Amélioration notable de  
la qualité du fourrage

**BON  
SILAGE** 

### BASIC

Les produits BASIC optimisent le processus de fermentation et améliorent la stabilité des ensilages.



#### BONSILAGE FORTE (liquide et en granulés)

Pour les ensilages d'herbe, de trèfle et de luzerne, pour la plage inférieure de matière sèche. La croissance des clostridies est inhibée.



#### BONSILAGE PLUS (liquide et en granulés)

Cinq bactéries de l'acide lactique hétérofermentaires et homofermentaires pour des ensilages stables au niveau aérobie d'herbe, de trèfle, de luzerne, de seigle vert et d'EPE avec > 30% MS.



#### BONSILAGE ALFA (liquide)

Combinaison de souches spéciales pour les ensilages de luzerne, trèfle et autres légumineuses.



#### BONSILAGE MAIS (liquide et en granulés)

Pour l'ensilage de maïs et l'EPE. Contrôle la composition des acides de fermentation, protège contre la formation de levures et de moisissures. Agit contre le post-échauffement.



#### BONSILAGE CCM (liquide)

Pour mouture de grain de maïs et CCM. Empêche la multiplication incontrôlée des levures par la formation d'acide acétique actif.



#### BONSILAGE GKS (liquide)

Pour le traitement des ensilages d'épis de maïs dans des silos étanches au gaz. Protège des levures et des moisissures pour une durée de stockage suffisante.

### SPEED

La souche de bactéries *Lactobacillus diolivorans* réduit le temps de maturation en silo à deux semaines avec des pertes minimales et une teneur énergétique maximale.



#### BONSILAGE SPEED G (liquide)

Temps de maturation court et stabilité aérobie élevée des ensilages d'herbe, de trèfle, de luzerne et de seigle vert.



#### BONSILAGE SPEED M (liquide)

Temps de maturation court et stabilité aérobie élevée des ensilages de maïs et des EPE.

*Lactobacillus diolivorans* est une souche hétérofermentaire entièrement nouvelle de bactéries d'acide lactique sélectionnée par SCHAUMANN qui présente un métabolisme exceptionnel et un effet synergique.

### FIT

Les produits FIT changent la composition des acides de fermentation en apportant plus d'acide acétique et de propylène-glycol tout en assurant une très bonne stabilité aérobie. Le risque de cétose et d'acidose baisse.



#### BONSILAGE FIT G (liquide)

Qualité protéique assurée et stabilité aérobie élevée des ensilages d'herbe énergétiques.



#### BONSILAGE FIT M (liquide)

Stabilité aérobie élevée des ensilages de maïs et d'EPE énergétiques.

Programme de produits