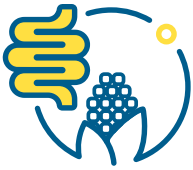
SCHAUMANN
EL ÉXITO DE SU GRANJA

bonsilage MAIS

Detener las levaduras, asegurar el ensilado



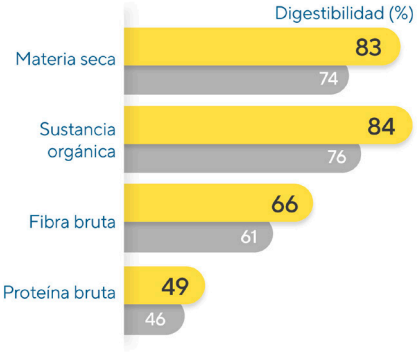
Proceso de fermentación optimizado, mayor estabilidad aeróbica: bonsilage MAIS utiliza bacterias lácticas homo- y heterofermentativas para la formación controlada de ácido acético y la mejora de la higiene de los piensos.

CATEGORY 2 CONTINUOUS MONITORING
DLG Certificate 6500

Contenido de MS:	Ensilado de maíz 28-35 % Ensilado GPS 30-40 %
Efecto contra las levaduras:	
Estabilidad aeróbica:	
Reducción emisiones de CO_2:	
Área de aplicación:	Ensilado integral de maíz y ensilado integral de cereales
Dosificación	1 g/t= 250.000 UFC/g de ensilado *

*Tamaño del envase: 100 g para 100 t FM

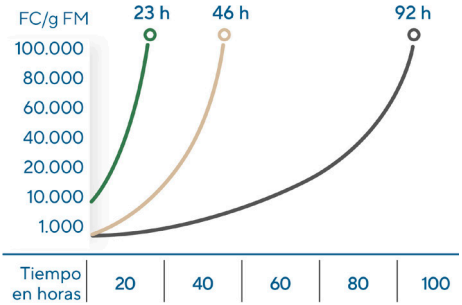
bonsilage MAIS aumenta la digestibilidad



Fuente: LAZBW Aulendorf; LWK Riswick, 2002

¿Cuál es el beneficio del ácido acético?

Dinámica de la propagación de la levadura: clave para comprender la estabilidad aeróbica



- Recuento bacteriano elevado (10.000 UFC/g FM), tasa de crecimiento elevada (μ = 0,1).
- Recuento bacteriano medio (1.000 UFC/g FM), tasa de crecimiento elevada (μ = 0,1).
- Recuento bacteriano medio (1.000 UFC/g FM), multiplicación lenta debido al ácido acético formado (μ = 0,05).

Fuente: ISF GmbH, 2015

NUTRICOR
Nutricor S.L. C/ Jaume II, 37, 25001 Lleida,
Tel: +34 973 21 25 20,
nutricor@nutricor.es, www.nutricor.es

Schaumann Agri International GmbH· www.bonsilage.com