

BAKTERIO-SIL biologiczny dodatek kiszonkarski

BAKTERIO-SIL zawiera właściwy poziom bakterii do zakiszania w optymalnych i mniej sprzyjających warunkach pogodowych i technologicznych. Pozwala on uzyskać szybkie przejście do pH poniżej 4, a tym samym uniknięcia niepożądanego fermentacji i strat składników pokarmowych zakiszanych roślin. Zawartość bakterii *Lactobacillus buchnerii* wpływa na ograniczenie procesów wtórnej fermentacji w kiszonce sporządzonej z kukurydzy ? dotyczy to głównie kiszonek skarmianych i wybieranych w okresie wysokich temperatur.

Działanie:

- ukierunkowanie procesów fermentacyjnych
- zwiększenie stabilności kiszonki
- lepsza smakowitość kiszonki
- wzrost wartości ekonomicznej kiszonki
- wyższy dochód z produkcji mleka
- zwrot poniesionych kosztów na produkcję kiszonki

Skład:

opakowanie BAKTERIO-SIL zawiera w 1g $5,0 \times 10^{10}$ j.t.k. bakterii fermentacji mlekowej (500 tys./g zakiszane surowca):

Enterococcus faecium PCM 1858

Pediococcus acidilactici PAL-34

Lactobacillus plantarum PCM 493

Lactobacillus buchnerii DSMZ 5987

Lactobacillus rhamnosus PCM 489

Lactobacillus brevis PCM 488

Lactobacillus lactis PCM 2379

Stosowania/dawkowanie:

Preparat należy stosować w postaci roztworu wodnego w proporcji:

- 500g/50 litrów czystej wody z ujęcia/50 ton zakiszane surowca
- 100g/10 litrów czystej wody z ujęcia/10 ton zakiszane surowca

Bardzo dobrze rozpuszcza się w wodzie. Trwałość roztworu roboczego wynosi 36 godzin.

Stosować za pomocą aplikatora lub spryskiwać ręcznie warstwy na przymie lub w silosie.

Inokulant przechowywać w suchym, ciemnym i chłodnym miejscu z dala od dzieci.

Termin przydatności: 3 lata od daty produkcji

Opakowanie: 500g, 100g.