



Josilac[®] turbosil M

Siliermittel

Für eine reduzierte Siloreifezeit bei Silomais, CCM und Ganzpflanzensilagen (GPS)



Vormischung mit biologischen Silierzusatzstoffen

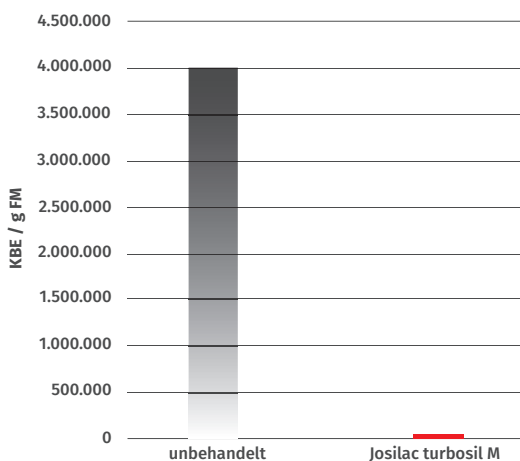
Produktmerkmale:

- Flexibles Silomanagement durch frühzeitiges Öffnen nach 14 Tagen möglich
- Deutliche Reduzierung der üblichen Silolagerzeit um bis zu 75 %
- Zugelassen für ökologisch wirtschaftende Betriebe (gemäß FIBL-Deutschland-Richtlinien)
- Raffinierte Kombination verschiedener heterofermentativer und homofermentativer Bakterienstämme
- Sorgt für stabile Silagen
- Einsetzbar bei einem Trockensubstanzgehalt (TS) von 30 % bis 60 %
- Schutzwirkung gegen Nacherwärmung

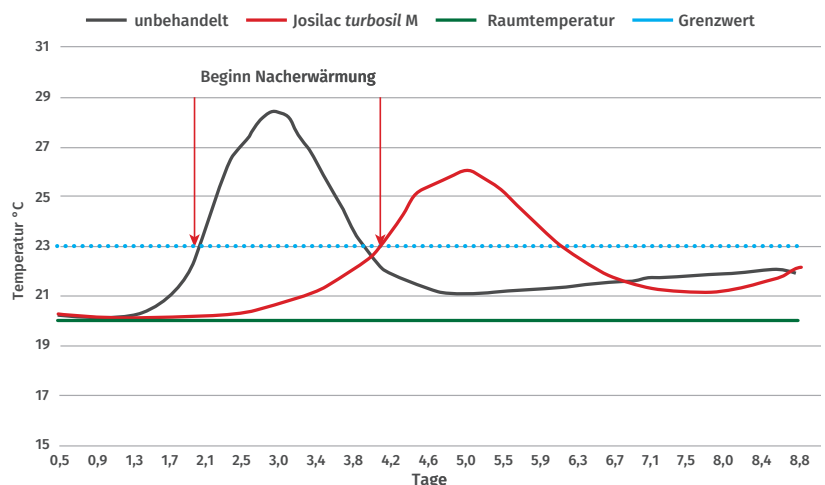
Vorteile von Josilac[®] turbosil M:

- Vermeidung von potenziellen Futterengpässen durch ein vorzeitiges Öffnen des Silos
- Sichert die uneingeschränkte Leistungsfähigkeit der Kühe durch optimierte Fermentation
- Reduziert die Energieverluste in Folge geringerer Nacherwärmung
- Überzeugt durch eine verbesserte aerobe Stabilität in Folge einer ausgewogenen Essigsäureproduktion

Hefen



Aerobe Stabilität in der 3. Woche



Josilac® turbosil M

Siliermittel

Vormischung mit biologischen Silierzusatzstoffen.



Haupteinsatzbereich			
Silomais	CCM	GPS	ULV
● ● ●	● ● ●	● ●	✓

Zusammensetzung:

Kombination heterofermentativer und homofermentativer Bakterienstämme

Impfdichte:

250.000 KBE Milchsäurebakterien / g Siliergut.

Dosierung:

3 g Josilac® turbosil M pro t Siliergut,
der 150 g Beutel reicht für 50 t Siliergut.

Anwendungsempfehlung:

Josilac® turbosil M wird unter kräftigem Rühren bzw. Schütteln in Wasser (ungechlort) aufgelöst und in flüssiger Form mit 0,2 – 2 l / t gleichmäßig auf das Siliergut aufgebracht (Dosiergeräte in unserem Sortiment). Bei Mikrodosierung wird Josilac® turbosil M in flüssiger Form mit 50 – 100 ml / t Siliergut appliziert. Empfohlene Wassertemperatur: 18 – 30 °C. Die Anwendungslösung ist sofort einsatzbereit und sollte innerhalb von 48 Stunden verbraucht werden. Empfohlener Trockenmassebereich: 30 – 60 % TS.

Lagerung und Mindesthaltbarkeit in geschlossenem Originalgebinde:

24 Monate ab Produktionsdatum (siehe Aufdruck) bei kühler und trockener Lagerung.
Vor Licht- und Sonneneinstrahlung schützen.
Optimale Lagerbedingungen bestehen in Kühlschrank oder Gefriertruhe.



Packungsgröße:

150 g

Wirkungsweise:

Die homofermentativen Milchsäurebakterien regen zunächst eine intensive Milchsäuregärung an. Als Folge davon sinkt der pH-Wert rasch ab und die Bildung von Buttersäure wird unterdrückt. Im weiteren Gärverlauf wird durch die heterofermentativen Bakterienstämme eine ausgewogene Menge an Essigsäure produziert, welche einerseits die Silage nach Luftzutritt länger stabil hält (aerobe Stabilität), andererseits aber deren Schmackhaftigkeit nicht negativ beeinflusst.

Die Einhaltung einer guten landwirtschaftlichen Fachpraxis ist die Voraussetzung für den Erfolg des Siliermittels.

**Sie haben Fragen zu Josilac® turbosil M?
Dann kommen Sie gerne auf uns zu!**