

BONSILAGE ALFA

El especialista en alfalfa y trébol

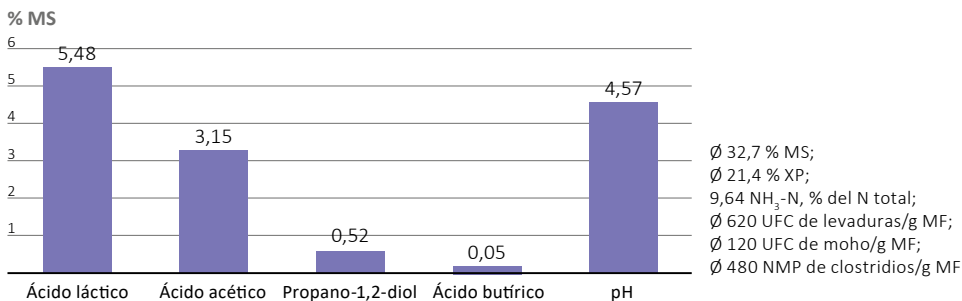


Aditivo para ensilado con una combinación especial de bacterias ácido lácticas (BAL) homo y heterofermentativas para alfalfa y trébol difíciles de ensilar con un 25-40 % de MS. Las BAL homofermentativas *L. paracasei* y *L. plantarum* contenidas descomponen los fructosanos, garantizando una reducción del pH en el ensilado. La bacteria homofermentativa *Lc. lactis*, conocida por su acción inhibidora directa de los clostridios en los ensilados de alfalfa y hierba, reduce el riesgo de fermentación butírica en los ensilados. La bacteria heterofermentativa *L. buchneri* produce una liberación moderada de ácido acético y propandiol, por lo que protege mejor el ensilado frente a un recalentamiento.



- Reduce el pH de forma duradera
- Aprovecha los hidratos de carbono de reserva de la planta
- Inhibe los clostridios
- Protege la proteína contenida
- Mejora la estabilidad aeróbica
- Minimiza las pérdidas de materia seca

Resultados del ensilado de alfalfa obtenidos con la prueba práctica



Ámbitos de aplicación: ensilados de alfalfa y trébol con un 25-40 % de MS

Periodo mínimo de almacenamiento: 8 semanas



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
info@schaumann-agri.com,
www.bonsilage.com