

# BONSILAGE FORTE

Para un buen ensilado en el rango inferior de MS.



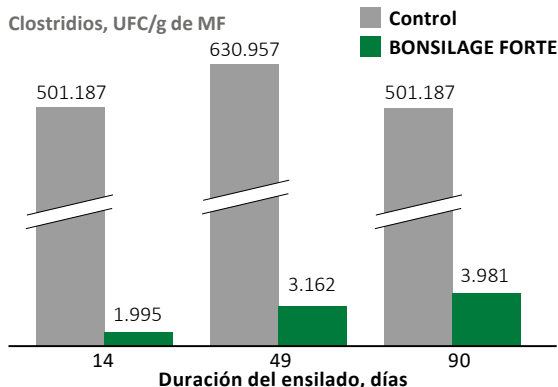
Este producto especial para ensilados húmedos transforma el material de partida húmedo de difícil fermentación en ensilados perfectamente higiénicos con un excelente aroma. BONSILAGE FORTE emplea el espectro de hidratos de carbono completo, reduciendo el pH de forma duradera y segura y evitando fermentaciones nocivas. La eficaz selección de bacterias ácido lácticas inhibe el crecimiento de los clostridios. Además, se reduce considerablemente la desasimilación de las proteínas para convertirse en  $NH_3-N$  y aminas biógenas, que es habitual en los ensilados húmedos.



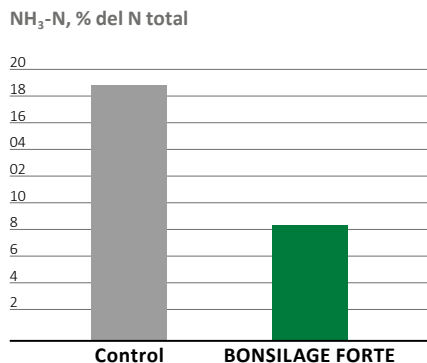
CATEGORY 1b,5  
**CONTINUOUS  
MONITORING**  
DLG Certificate 6501  
[www.DLG.org](http://www.DLG.org)

- Reduce el pH de forma rápida y duradera
- Aprovecha los hidratos de carbono de reserva de la planta
- Protege la proteína vegetal
- Inhibe los clostridios y, por tanto, las fermentaciones nocivas.

## BONSILAGE FORTE inhibe de forma eficaz los clostridios (hierba, 1.<sup>a</sup> siega, 26-32 % de MS)



## BONSILAGE FORTE evita que la proteína se descomponga transformándose en amoniaco



**Ámbitos de aplicación:** ray-grass inglés 18-30 % de MS; otras hierbas 22-30 % de MS; trébol 25-30 % de MS; alfalfa 25-35 % de MS

**Periodo mínimo de almacenamiento:** 3 semanas



Nutricor S.L., C/ Jaume II, 37, 25001 Lleida,  
Tel: +34 973 21 25 20,  
[nutricor@nutricor.es](mailto:nutricor@nutricor.es), [www.nutricor.es](http://www.nutricor.es)

Schaumann Agri International GmbH  
[info@schaumann-agri.com](mailto:info@schaumann-agri.com),  
[www.bonsilage.com](http://www.bonsilage.com)