

BONSILAGE PLUS

Un plus de estabilidad y energía.



Aditivo para el ensilado de hierbas con bajo contenido en azúcar dentro del rango superior de MS > 30 %. La combinación específica de cinco cepas de bacterias ácido lácticas hetero y homofermentativas adaptadas aumenta la densidad energética en el ensilado mediante una mejora de la digestibilidad, inhibe las levaduras y el moho y reduce el recalentamiento.

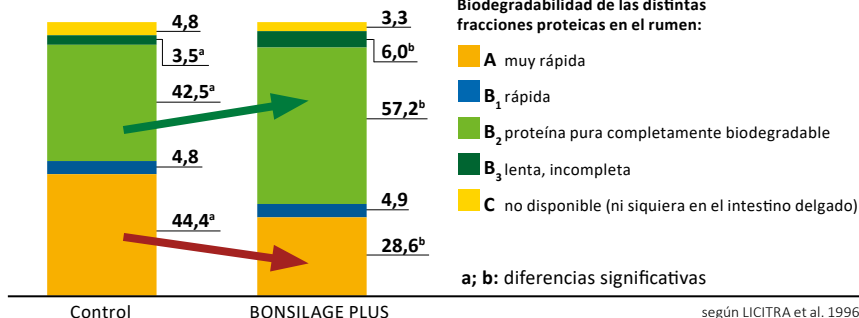


CATEGORY 1c,2,4b
CONTINUOUS MONITORING
DLG Certificate 6499
www.DLG.org

- Crea un patrón de ácido de fermentación óptimo en el rango superior de MS
- Aumenta la digestibilidad
- Incrementa la densidad energética
- Crea un ácido acético específico y reduce el recalentamiento
- Mejora la calidad de la proteína bruta
- Más proteína pura con BONSILAGE PLUS

BONSILAGE PLUS reduce la desasimilación de las proteínas

% XP



según LICITRA et al. 1996

Fuente: Cámara de Agricultura de Baja Sajonia y Universidad de Hohenheim

Ámbitos de aplicación: hierba, trébol, alfalfa, centeno forrajero, plantas enteras con un 28-45 % 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