

BONSILAGE SPEED G

Para un ensilado visiblemente más rápido.



Quiere disponer de ensilados estables y con un alto contenido energético tras solo dos semanas de maduración pastosa?

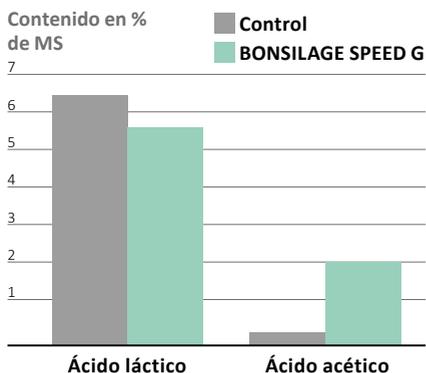
BONSILAGE SPEED lo hace posible!

Gracias al nuevo aditivo para ensilado con la cepa bacteriana *Lactobacillus diolivorans*, exclusiva de SCHAUMANN. En combinación con las demás bacterias ácido lácticas homo y heterofermentativas, esta cepa evita procesos de deterioro aeróbico que reducen el consumo de pienso, así como el recalentamiento y una segunda fermentación. Así tendrá la garantía de un alto consumo de pienso y disfrutará de mayor flexibilidad en cuanto al uso del pienso básico.



- Fomenta una fermentación intensiva durante las primeras semanas del ensilado
- Previene el recalentamiento
- Mejora la estabilidad aeróbica tras solo 2 semanas de maduración pastosa
- *L. diolivorans*: La única cepa bacteriana de su categoría autorizada a nivel de la UE con un innovador proceso metabólico hasta ahora desconocido

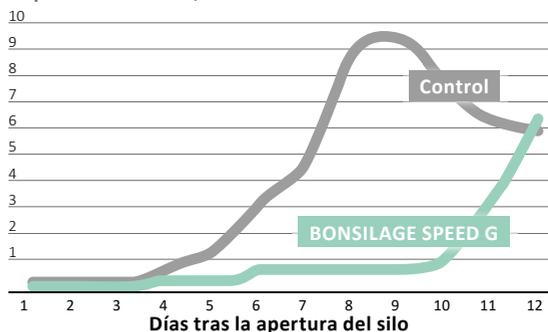
BONSILAGE SPEED G hace posible un ensilado visiblemente más rápido y produce más ácido acético tras 14 días de maduración pastosa



Fuente: Supervisión del ensilado de SCHAUMANN 2017, Ø ensilados de hierba con un 36,1 % de MS

Un 50 % menos de recalentamiento con BONSILAGE SPEED G y, por tanto, una reducción considerable de las pérdidas energéticas

Diferencia de temperatura respecto al ambiente, °C



Fuente: Dr. Johannes Thaysen, Cámara de Agricultura de Baja Sajonia (Alemania), a los 28 días de maduración pastosa

Ámbito de aplicación: ensilados de hierba, trébol, alfalfa y centeno forrajero con 28-50 % de MS
Periodo mínimo de almacenamiento: 14 días



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