

BONSILAGE SPEED M

Para un ensilado visiblemente más rápido.

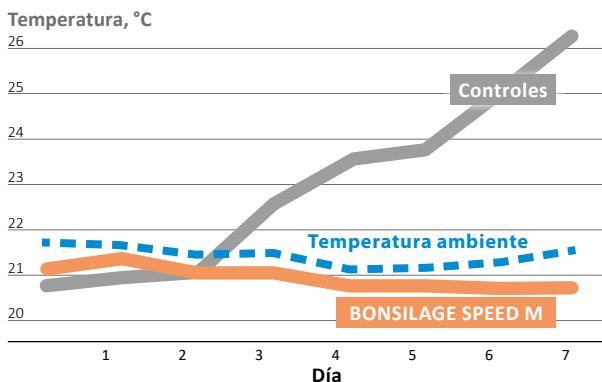


¡Disponga de ensilados estables y con un alto contenido energético tras solo dos semanas de maduración pastosa! BONSILAGE SPEED lo hace posible: gracias al nuevo aditivo para ensilado con la cepa bacteriana *Lactobacillus diolivorans*, exclusiva de SCHAUMANN. En combinación con las demás bacterias ácido 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 y disfrutará de mayor flexibilidad en cuanto al uso del pienso básico

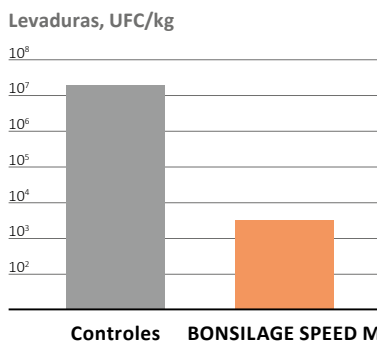


- Fomenta una fermentación intensiva durante las primeras semanas del ensilado
- Previene el recalentamiento
- Mejora la estabilidad aeróbica tras solo 2 semanas de maduración pastosa
- *L. diolivorans*: la única cepa bacteriana de su categoría autorizada a nivel de la UE con un innovador proceso metabólico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

Sin recalentamiento tras solo 2 semanas de maduración pastosa con BONSILAGE SPEED M



En 14 días de maduración pastosa, BONSILAGE SPEED M reduce las levaduras en el ensilado de forma demostrable



Ámbitos de aplicación: Ensilados de maíz y plantas enteras con un 25-45 % 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