

# BONSILAGE FORTE

Para un buen ensilado en el rango inferior de MS.

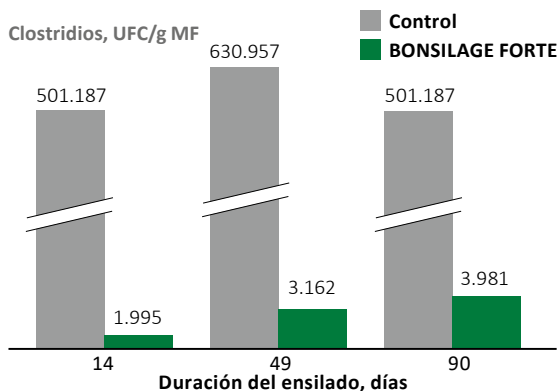


Este producto especial para ensilados húmedos transforma el material de partida húmedo de difícil fermentación en ensilados perfectamente higiénicos con un excelente aroma. BONSILAGE FORTE emplea el espectro de hidratos de carbono completo, reduciendo el pH de forma duradera y segura, y evitando fermentaciones anómalas. Las eficaces y selectas bacterias ácido lácticas inhiben el crecimiento de los clostridios. Además, se reduce considerablemente la desasimilación de las proteínas para convertirse en  $\text{NH}_3\text{-N}$  y aminas biógenas, que es habitual en los ensilados húmedos

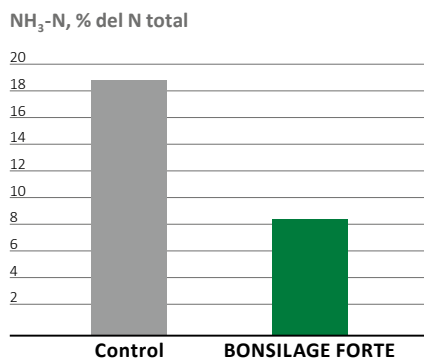


- Reduce el pH de forma rápida y duradera
- Aprovecha los hidratos de carbono de reserva de la planta
- Protege la proteína vegetal
- Inhibe los clostridios y, por tanto, las fermentaciones anómalas
- Es el único producto a base de bacterias ácido lácticas con etiqueta de calidad de la Sociedad Alemana de Agricultura (DLG), categoría 5 – Inhibición de clostridios

**BONSILAGE FORTE** inhibe de forma eficaz los clostridios (hierba, 1a siega, 26-32 % de MS)



**BONSILAGE FORTE** evita que la proteína se descomponga transformándose en amoníaco



Fuente: Dr. Thaysen, Cámara de Agricultura (Landwirtschaftskammer) of Schleswig-Holstein, 2004

**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

**Dosificación:** por 2 g/t se dosifican 250.000 UFC/g de material de ensilado. 1 bote alcanza para el tratamiento de 50 t de material de ensilado.

**Periodo de almacenamiento mínimo:** 21 días



Nutricor S.L. · C/ Jaime II, 37 · 25001 Lleida  
Tel: +34 973 21 25 20  
nutricor@nutricor.es · www.nutricor.es



www.schaumann.info

**SCHAUMANN**  
EL ÉXITO DE SU GRANJA