

BONSILAGE SPEED G

Para un ensilado visiblemente más rápido.



¡Ensilaje rico en energía y estable listo tras solo dos semanas de su maduración! BON SILAGE SPEED lo hace posible: con la cepa bacteriana de ensilado *Lactobacillus diolivorans* única en su clase y exclusiva de SCHAUMANN. En combinación con las demás cepas de bacterias ácido lácticas homo y heterofermentativas, impide el descenso de consumo debido al proceso de deterioro aeróbico, al recalentamiento y una segunda fermentación. Una alta ingesta alimenticia está garantizada y usted se beneficia de una mayor flexibilidad en el empleo de alimentos básicos.



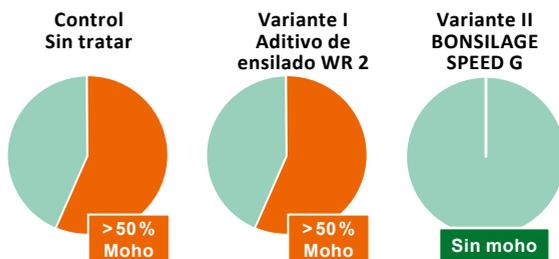
- Asegura una fermentación intensiva durante las primeras semanas de ensilado
- Previene el recalentamiento
- Mejora la estabilidad aeróbica tras solo 14 días de maduración en silo
- *L. diolivorans*: la única cepa de este tipo autorizada en la UE con un innovador metabolismo

Estabilidad aeróbica en días tras 14 y 28 días de almacenamiento

Periodo de almacenamiento	Control	BONSILAGE SPEED G
14 Días	4,0	7,3
28 Días	4,7	10,9

Fuente: Dr. Johannes Thaysen, Cámara de Agricultura (Landwirtschaftskammer) de Schleswig-Holstein, 14 y 28 días de maduración en silo

Valoración visual de las muestras 49 días de almacenamiento + 13 días de almacenamiento al aire libre en un ensayo de estabilidad



Instituto bávaro LfL-Tierernährung, Grub, 2. Schnitt 2019

Ámbitos de aplicación: ensilados de hierba, trébol y centeno forrajero con 28-50 % 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: 14 días



Nutricor S.L. · C/ Jaume 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