

Erfolg im Stall

NOVOSTI



**BON
SILAGE** FIT M

TOP TEMA Siliranje kukuruza

**DOKAZANO
U PRAKSI**
GUT HÜLSENBERG



Mjerljivo više kravljeg fitnessa i stabilnosti

Pomoću biološkog dodatka za silažu BONSILAGE FIT M možete za svoje stado osigurati stabilnu kukuruznu silažu i dodatni dio propilenglikola u hranidbi goveda, čak i pod ekstremnim uvjetima siliranja.

BONSILAGE FIT M može proizvesti, zahvaljujući svojoj jedinstvenoj kombinaciji sojeva bakterija mliječno- kiselog vrenja, velike količine propilenglikola u kukuruznoj silaži. U prosjeku se proizvede 330 kg propilenglikola po bočici korištenog BONSILAGE FIT M (**vidi sliku 1**). To značajno odterećuje metabolizam energije preživača i poboljšava, između ostalog, indeks osjemenjivanja i međutelidbeno razdoblje.

Mjerljivo veća stabilnost

U kukuruznoj silaži dolazi do naknadnog zagrijavanja ako nema potrebnog potiskivanja octenom kiselinom i uklanjanja kisika prilikom izuzimanja.

1 Bočica BONSILAGE FIT M proizvode 330 kg propilenglikola

1 bočica ≈ 100 t Svj. M silaže kukuruza (Ø 33 % ST)

100 t Svj. M ≈ 33 t ST

1 % u 33 t odgovara

330 kg propilenglikola



Bonsilage Fit M stabilizira silažu i pruža više kravljeg fitnessa

Mjerljivo više kravljeg fitnessa i stabilnosti

Posebno ciljanim omjerom kiselina vrenja (vidi sliku 2) potiskuju se kvasci i plijesni. Gubici energije i dodatna potreba kupovanja krmiva zbog nekontroliranog rasta kvasaca i plijesni u kukuruznoj silaži mogu brzo iznositi više od 100 eura/ha spremljene kukuruzne silaže (vidi sliku 3). Nastali gubici povećavaju troškove siliranja po toni kukuruzne silaže za 4-6 €. Zbog naknadnog zagrijavanja, balansiranje obroka kupnjom stočne hrane negativno utječe na ravnotežu energetske bilance farme.

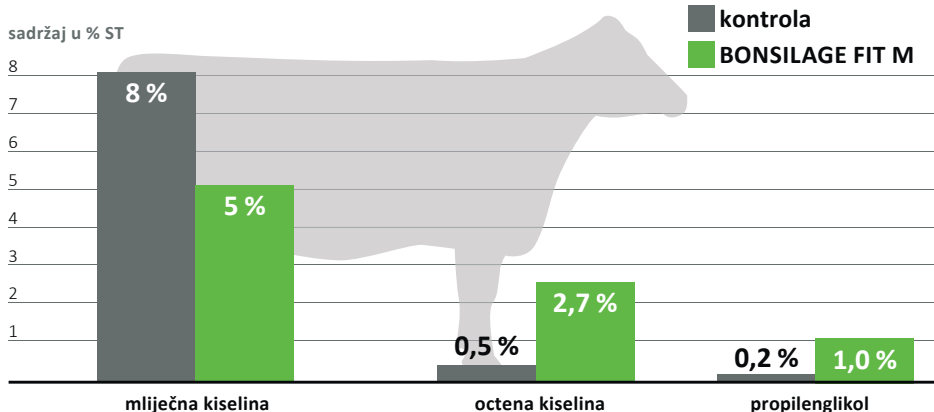
Bonsilage Fit M

Silažni dodatak BONSILAGE FIT M smanjuje rizik od naknadnog zagrijavanja pomicanjem slike vrenja više prema octenoj kiselini i prema manje mliječne kiseline uz istovremeno stvaranje propilenglikola i octene kiseline, čime se podržavaju fitness krava i smanjuju bolesti povezane s hranidbom, poput acidoze i ketoze.

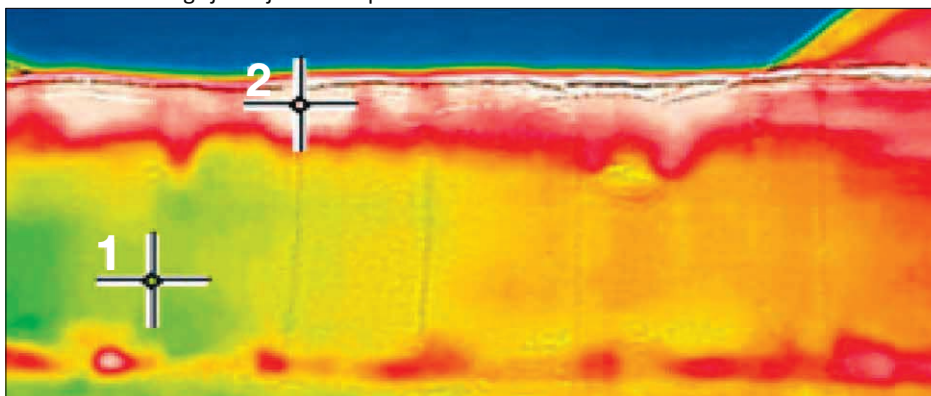
Ekskluzivni sojevi bakterija

Korišteni soj bakterija mliječno- kiselog vrenja *Lactobacillus buchneri* 1k2075 (broj EU odorenja za dodatke za silažu) vrlo je učinkovit u pretvaranju mliječne kiseline u octenu kiselinu i propilenglikol. Ovaj soj je sadržan samo u BONSILAGE proizvodima.

2 BONSILAGE FIT M donosi mjerljivo veći fitness krava i stabilnu silažu kukuruza



3 Naknadno zagrijavanje odnosi puno novca



Kamera za termičko snimanje jasno pokazuje zagrijavanje na naizgled dobroj površini izuzimanja (mjerna točka 1:17°C, mjerna točka 2:29°C).

zaštita od ponovnog zagrijavanja formiranjem octene kiseline

odтереćenje buraga: više octene kiseline, manje mliječne kiseline

smanjenje rizika od ketoze dodatnom količinom propilenglikola

osiguranje konzuma

BON
SILAGE

FIT
M

Osigurajte Vašu silažu uz dodatnu porciju propilenglikola