



SILOMAX STABIL

HOLDER SILOEN NÆRINGSRIK OG STABIL

- Optimalt gjæringsmønster
- Bedre fordøyelighet og mer energi
- Betydelig bedre stabilitet etter åpning av silo
- Tørrstoffprosent fra 28 - 55
- Fås i esker med 12 poser til 50 tonn
- Kan anvendes i økologisk produksjon

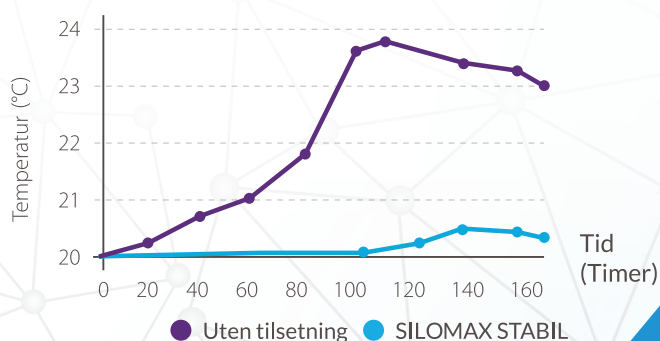


Den nye kombinasjonen av homo- og heterofermentative melkesyrebakterier sørger for et optimalt gjæringsmønster. SILOMAX STABIL gir et bedre forhold mellom melkesyre, eddiksyre og propylenglykol. Dette fremmer metabolismen og holdet til melkekyr, som reduserer risikoen for fôrings-relaterte sykdommer som ketose og acidose.

God fordøyelighet, smak og proteinkvalitet er resultatet av den homofermentative aktiviteten i den tidlige gjæringsfasen. Den høye aktiviteten fra *L. Brevis* gjør siloen betydelig mer stabil etter åpning, og reduserer varmgang gjennom å hemme oppblomstring av gjær og muggsopp.

SILOMAX STABIL

Ved å tilsette SILOMAX STABIL korrekt, reduseres antall gjær og muggsopp med mer enn 90 prosent. Med SILOMAX STABIL utsettes prosessen som gir varmgang etter åpning av siloen 4 ganger, som reduserer mugg og tap ved sekundær fermentering betydelig.



Forbruksvarer