SILOMAX STABIL

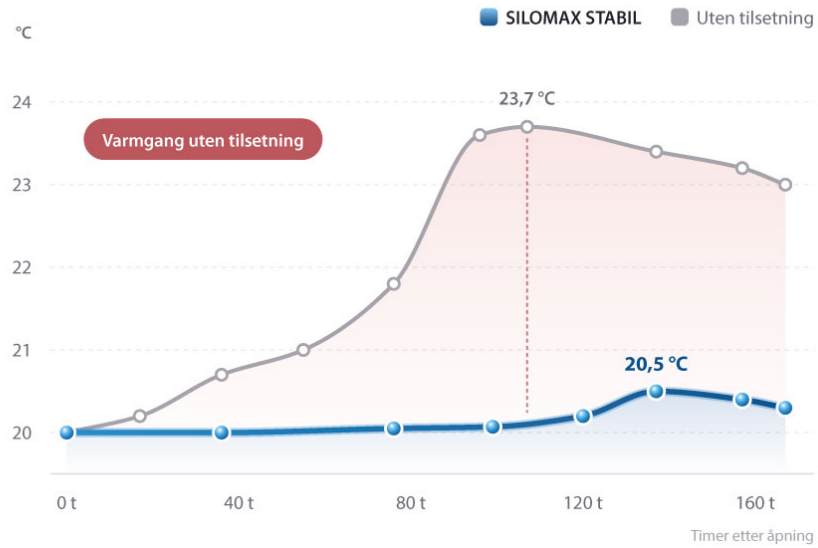
HOLDER SILOEN NÆRINGSRIK OG STABIL



- Optimalt gjæringsmønster
- Bedre fordøyelighet og mer energi
- Betydelig bedre stabilitet etter åpning av silo
- Tørrstoff fra 28 - 57%
- Fås i esker med 12 poser til 50 tonn
- Kan anvendes i økologisk produksjon

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

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



SILOMAX STABIL

Ved å tilsette SILOMAX STABIL korrekt reduseres antall gjør og muggsopp med mer enn 90%. Dette reduserer tap ved sekundær fermentering betydelig.

Forbruksvarer

Forbruksvarer • Kanalen 3 • 0252 OSLO • 22 20 80 80 • forbruksvarer.no • post@forbruksvarer.no