

Josilac[®] extra

Bioloģiskais ieraugs skābbarības ražošanai.
Īpašs produkts skābbarības karšanas novēršanai
un pelējuma veidošana.

Produkta īpašības

- Augsta heterofermatīvās pienskābes baktēriju koncentrācija (*Lactobacillus buchneri*, *Lactobacillus kefir*)
- Saņemts apstiprinājums lietošanai bioloģiska lauksaimniecībā
- SAFETY-Effect

Produkta priekšrocības

- vēsa un svaiga barība
- ieskābejamai masai ar dažādu sausnu 30-65%
- dažādu augu skābbarības sagatavošanai
- jālieto mazs ierauga daudzums (izmantojams ļoti maza tilpuma [Ultra Low Volume] dozēšanas iekārtās) tas ir lietojams šķidrā veidā

Jūsu ieguvumi

- piemērots lietošanai dažādos apstākļos
- viegla lietošana
- Īpašs produkts skābbarības karšanas novēršanai un pelējuma veidošana



Galvenā lietošanas sfēra

Zāle > 30 % Sausnas, kukurū zas skābbarība	Kukurūzas skābbarība	CCM (kukurūzas vālišu maisījums)	Graudaugu vai pākšaugu veģetatīvās masas skābbarība	ULV
•	•••	•••	••	✓

Josilac extra

Premikss – skābbarības piedeva

Lietošanas sfēra:

Kukurūzas skābbarība, kukurūzas vāļišu maisījums, graudaugu vai pākšaugu veģetatīvās masas skābbarība, zāle skābbarība ar paaugstinātu sausnas saturu, zāle ar augstu sausnas saturu

Sastāvs:

Heterofermentacinēs pienu rūgšties bakterijos

Rekomendējamā deva: 250.000 KVV/g svaigas skābējamās masas.

Dozēšana: 3g Josilac® extra tonnai svaigas skābējamās masas. Ar vienu iepakojumu (150 g) pietiek, lai apstrādātu 50 tonnas šādas masas.

Lietošanas norādījumi:

1 maisiņu (150 g) Josilac® extra, enerģiski maisot vai kratot, izšķīdina apmēram 0,5 l ūdens un pēc tam atšķaida ar 0,2 – 2,0 l/t skābbarības (vai ULV 25 – 100 ml) un vienmērīgi izsmidzina uz skābējamās masas (Josilac® dozēšanas iekārta). Atšķaidīšanas pakāpe ir atkarīga no ražas novākšanas metodes, ražas daudzuma/h un sprauslas veiktspējas.

Vēlamā ūdens temperatūra:

18 – 30 °C. Ūdenī vienmērīgi izšķīdinātas (disperģētas) baktērijas iesakāms izlietot uzreiz, bet ne vēlāk kā 48 stundas pēc samaisīšanas.

Skābējamās masas iesakāmais sausnas saturs: 30 – 65 % sausnas.

Piezīme: Skābbarībai ir jābūt hermētiski nosegtai vismaz 6 – 8 nedēļas pirms izbarošanas.

Uzglabāšana un derīguma termiņš slēgtā oriģinālajā iepakojumā:

24 mēneši no produkta izgatavošanas datuma (skat. uzdruk) vēsā un sausā vietā.

Sargāt no gaismas un saules stariem.

Optimālie uzglabāšanas apstākļi ir nodrošināti ledusskapī vai saldētavā.

Kā tas darbojas?

Pēc saskaršanās ar gaisu Josilac® extra piemītošais SAFETY jeb DROŠĪBAS efekts nodrošina skābbarības stabilitāti ilgākā laika periodā (augsta aerobā stabilitāte). Efektīva ierauga iedarbība ir nodrošināta arī sausākā ieskābējamā masā (augsta osmotolerance). No vienas puses SAFETY jeb DROŠĪBAS efekts rūpējas par drošu fermentācijas procesu primārās fermentācijas laikā. No otras puses tas rada stabilu vidi pret pelējuma un rauga veidošanos. Augstas kvalitātes lopbarība tiek saglabāta efektīvā veidā un nesakarst.

Advantages of Josilac® extra priekšrocības, gatavojot skābbarību lopbarībai:

- Augstā aerobā stabilitāte nodrošina mazākus barības zudumus (skābbarības stabilitāte pēc saskaršanās ar gaisu);
- Pateicoties sekundārās karšanas jeb fermentācijas novēršanai, barība ir veselīga, svaiga un droša lietošanai;
- Samazina pelējuma un rauga sēnīšu augšanu barībā, tādējādi nodrošinot labāku barības kvalitāti; Samazina bojātas barības negatīvo ietekmi uz dzīvnieku veselību.

Tīrsvars: 150 g

