

Cechy produktu

- Heterofermentatywne bakterie kwasu mlekowego (*Lactobacillus buchneri*, *Lactobacillus kefirii*)
- Zatwierdzony dla gospodarstw ekologicznych
- SAFETY-Effect

Zalety produktu

- Świeża, smaczna kiszonka
- szeroki zakres aplikacji (sucha masa materiału 30-65 %)
- dla różnych typów kiszonek
- poprzez niskie dawkowanie (kluczowe znaczenie przy technologii ULV i płynnej aplikacji)

Korzyści

- duża elastyczność stosowania
- łatwa aplikacja
- ochrona przeciw zagrzewaniu kiszonki i powstawaniu pleśni



Zakres stosowania				
Trawa > 30 % wsuchoj masy	Kukurydza na Kiszonkę	CCM	GPS – y	Przy aplikacji techniką ULV
•	•••	•••	••	✓

Josilac extra

Premiks dodatków paszowych do zakiszania

Zastosowanie:

Preparat zalecany jest do przygotowywania kiszonki z kukurydzy CCM, CM, kiszonki z całych roślin zbożowych (GPS), trawy z wysoką zawartością suchej masy

Skład:

Heterofermentatywne bakterie kwasu mlekowego

Rekomendowana koncentracja robocza: 250.000 bakterii kwasu mlekowego / 1 gram świeżego materiału przeznaczonego do zakiszania.

Dozowanie: 3g **Josilac® extra** na tonę materiału do zakiszania. Saszetka 150 g wystarcza na zakiszenie 50 ton paszy objętościowej.

Instrukcja prawidłowego stosowania:

Josilac® extra rozmieszać energicznie w niechlorowanej wodzie i w formie płynnej równomiernie rozprowadzić na kiszonkę w ilości 0,2 - 2 l zachowując rekomendowane dozowanie (3 g **Josilac® extra** / tonę zakiszane go materiału).

Przy wykorzystaniu w produkcji kiszonki techniki mikrodozowania, rozpuszczony w wodzie **Josilac® extra** można stosować w ilości 25 - 100 ml / t kiszonki, zachowując rekomendowane dozowanie (3 g **Josilac® extra** / tonę zakiszane go materiału).

Zalecana temperatura wody: 18 - 30 °C.

Przygotowany roztwór nadaje się do natychmiastowego zastosowania i powinien zostać wykorzystany nie później, niż w ciągu 48 godzin.

Przechowywanie i trwałość w oryginalnie zamkniętym opakowaniu:

Temperatura pokojowa (20 °C): 6 miesięcy

Lodówka (4-8 °C): 12 miesięcy

Zamrażarka (-18 °C): 24 miesiące

Działanie:

Zawarte w **Josilac® extra** bakterie kwasu mlekowego utrzymują kiszonkę stabilną przy dostępie do powietrza (wysoka stabilizacja tlenowa). Efektywne działanie wywiera również na suche kiszonki (wysoka tolerancja osmotyczna). Heterofermentatywne bakterie przekształcają kwas mlekowy częściowo w kwas octowy i 1,2-propanediol. Wysoko jakościowa pasza jest efektywnie konserwowana i chroniona przed zagrzewaniem.

Korzyści ze stosowania Josilac® extra w kiszonkach przeznaczonych na pokarm:

- Minimalne straty paszy dzięki wysokiej stabilności tlenowej (stabilizacja kiszonki przy ekspozycji na powietrze)
- Zdrowa, świeża kiszonka nie ulegająca zagrzewaniu (redukcja strat energii dzięki ochronie przeciwko wtórnej fermentacji)
- Lepsza jakość pasz dzięki ograniczeniu możliwości rozwoju drożdży i pleśni, a tym samym zmniejszenie negatywnego wpływu na zdrowie zwierząt.

Masa netto: 150 g