

## Josilac® classic

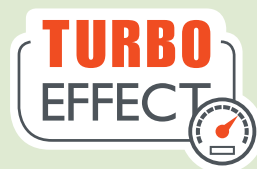
Bioloģiskais ieraugs skābbarības ražošanai  
Augstākās kvalitātes produkts vislabākās skābbarības  
sagatavošanai

### Produkta priekšrocības:

- Ļoti augsta homofermentatīvo pienskābes baktēriju un efektīvu fermentu koncentrācija;
- Saņemts apstiprinājums lietošanai bioloģiskā lauksaimniecībā;
- Produktam veiktas DLG kvalitātes pārbaudes (1b, 1c, 4b, 4c izslaukums).

### Jūsu ieguvumi:

- Labākā skābbarības kvalitāte pat skābbarības gatavošanai grūtos apstākļos:
  - piemīt TURBO efekts
- Piemērots lietošanai dažādos apstākļos
  - ieskābējamai masai ar dažādu sausnu 28-40%
  - dažādu augu skābbarības sagatavošanai
- Viegla lietošana un iestrāde
  - jālieto mazs ierauga daudzums, un ieraugs ir lietojams šķidrā veidā
- DLG kvalitātes marķējums garantē augsta līmeņa drošību



### Galvenā lietošanas sfēra

Zāle	Kukurūzas skābbarība	Tauriņzieži	Graudaugu vai pākšaugu veģetatīvās masas skābbarība	Piemērots skābbarībai, ko izmanto biogāzes ražošanai
•••		•••		

# Josilac® classic

Premikss – skābbarības piedeva

**Lietošanas sfēra:** Zāle, lucerna, āboliņš un citi tauriņzieži

**Sastāvs:**

homofermentacinēs pieno rūgšties bakterijās ir fermentai

**Rekomendējamā deva:** 600.000 KVV/g svaigas skābējamās masas.

**Dozēšana:** 6 g Josilac® classic tonnai svaigas skābējamās masas. Ar vienu iepakojumu (150 g) pietiek, lai apstrādātu 25 tonnas šādas masas.

**Leteicamais lietojums:** 1 maisiņu (150 g) Josilac® classic, enerģiski maisot vai kratot, izšķīdina apmēram 0,5 l ūdens un pēc tam atšķaida ar 0,2 – 2,0 l/t skābbarības 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 izšķīdinātās (disperģētās) baktērijas iesakāms izlietot uzreiz, bet ne vēlāk kā 48 stundas pēc samaisīšanas.

**Skābējamās masas iesakāmais sausnas saturs:** 25 – 40 % sausnas

**Uzmanību:** Fermenti var izraisīt ādas un acu gļotādas kairinājumu.

**Uzglabāšana un derīguma termiņš slēgtā oriģinālajā iepakojumā:**

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

Sargāt no gaismas un saules stariem.

Optimālie uzglabāšanas apstākļi ir nodrošināti ledusskapī vai saldētavā.

**Kā tas darbojas?**

Josilac® classic piemītošais TURBO efekts veicina strauju un intensīvu pienskābo fermentāciju svaigā skābējamā masā. Efektīvi izslēdz negatīvos apstākļus, kas var sabojāt augstas kvalitātes pamatbarību, tādējādi novēršot nevēlamu un nepareizu fermentāciju. Turklāt TURBO efekts spēj nodrošināt vēl labāku skābbarības proteīnu stabilitāti. Samazina proteolīzi (proteīnu degradāciju ieskābēšanas laikā), kas nozīmē ka barībā būs mazāk amonjaka N saturs, vairāk UDP (nenodardāmā proteīna).

Sastāvā esošie fermenti, kas no augu šūnapvalkiem atbrīvo papildus cukurus, pastiprina TURBO efekta iedarbību, un līdz ar to padara vērtīgāku fermentācijas substrātu. Šādi ir iespējams nodrošināt fermentācijas procesu pat skābbarības gatavošanai grūtos apstākļos (mitros laika apstākļos, zema cukura koncentrācija, augsta bufera kapacitāte).

**Josilac® classic priekšrocības, gatavojot skābbarību lopbarībai:**

- Kontrolētais un straujais fermentācijas process rada mazākus fermentācijas zudumus;
- Optimizētā un straujā cukuru transformācija fermentētās skābēs (daudz pienskābes, mazliet etiķskābes, nesatur sviestskābi, nodrošina augstāku uzturvielu blīvumu)
- Labāka barības uzņemšanas spēja, pateicoties vēl garšīgākai skābbarībai;
- Samazinātā proteīnu noārdīšana rada augstāku patiesā proteīna saturu;
- Vēl lielāks potenciāls piena izslaukumam no jūsu pašu saražotās barības.

**Neto svars:** 150 g

