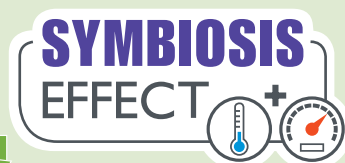


Produkta priekšrocības

- Augsta homo- un heterofermentatīvās pienskābes baktēriju koncentrācija
- produktam veiktas DLG kvalitātes pārbaudes (1c, 2 zāle)

Jūsu ieguvumi

- Universāls pielietojums
 - piemīt SIMBIOZES efekts
- Piemērots lietošanai dažādos apstākļos
 - ieskābejamai masai ar dažādu sausnu 28-40%
 - dažādu augu skābbarības sagatavošanai
- Viegla lietošana
 - jālieto mazs ierauga daudzums (izmantojams ļoti maza tilpuma [Ultra Low Volume] dozēšanas iekārtās) tas 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	ULV
●●●	●●●	●	●●●	●●	✓

Josilac® combi

Premikss - skābbarības piedeva

Lietošanas sfēra:

Kukurūza, graudaugu veģetatīvās masas skābbarība, zāle

Sastāvs:

homofermentācijas pienu rūgšties bakterijās ir fermentai

Rekomendējamā deva: 300.000 KVV/g svaigas skābējamās masas

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

Lieticamais lietojums:

1 maisiņu (150 g) Josilac® combi, 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 izšķīdinātās (disperģētās) baktērijas iesakāms izlietot uzreiz, bet ne vēlāk kā 48 stundas pēc samaisīšanas.

Skābējamās masas iesakāmais sausnas saturs: 28 – 45 %

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. uzdruku) vēsā un sausā vietā. Sargāt no gaismas un saules stariem. Optimālie uzglabāšanas apstākļi ir nodrošināti ledusskapī vai saldētavā.

Kā tas darbojas?

Josilac® combi piemītošais SIMBIOZES efekts ir balstīts uz īpašu pienskābes baktēriju kombināciju. Šo baktēriju kopējais efekts ir daudzkārt lielāks nekā šo pašu baktēriju efekts tām darbojoties atsevišķi. Pirmkārt, tās veicina intensīvu pienskābo fermentāciju un strauji krītas pH līmeņa vērtība.

Otrkārt, etiķskābes veidošanās tiek kontrolēta, caur iepriekš saražoto pienskābi un ierobežoto augu cukuru koncentrāciju. Jau pašā fermentācijas procesa sākumā tiek novērsta nepareiza fermentācija. Turklāt skābbarība tiek pasargāta no sakaršanas. Pēc saskaršanās ar gaisu tiek nodrošināta skābbarības stabilitāte ilgākā laika periodā (aerobā stabilitāte).

Josilac® combi priekšrocības, gatavojot skābbarību lopbarībai:

- Sausnas augstā enerģētiskā vērtībā nodrošina mazākus fermentācijas zudumus;
- Savukārt augstā aerobā stabilitāte nodrošina mazākus barības zudumus (skābbarības stabilitāte pēc saskaršanās ar gaisu);
- Sekundārās karšanas jeb fermentācijas, rauga veidošanās un pelējuma augšanas novēršana nodrošina veselīgu un higiēnisku barību.

Vorteile von Josilac® combi priekšrocības, to izmantojot fermentācijas substrātā biogāzes ražošanai:

- Mazāki enerģijas zudumi, pateicoties aizsardzībai pret nepareizu fermentāciju;
- Pateicoties mazākiem sausnas un enerģijas zudumiem, saglabā vērtīgās, gāzes veidošanai nepieciešamās vielas;
- Mazāki enerģijas zudumi, iekraujot un izkraujot skābbarību fermentācijas kamerā (augsta aerobā stabilitāte);
- Augsta gāzes ražība, pateicoties augstākai etiķskābes (metāna prekursora) procentuālai daļai.

Neto svars: 150 g

