

Produkta priekšrocības:

- Heterofermentatīvās pienskābes baktērijas (Lactobacillus buchneri)
- Produktam veiktas DLG kvalitātes pārbaudes (2)

Jūsu ieguvumi:

- Vēsa un svaiga barība
 - piemīt SAFETY jeb DROŠĪBAS efekts
- Piemērots lietošanai dažādos apstākļos
 - ieskābējamai masai ar dažādu sausnu 30 - 60%
 - 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 > 30 % Sausnas, kukurūzas skābbarība	Kukurūzas skābbarība	CCM (kukurūzas vālišu maisījums)	Graudaugu vai pākšaugu veģetatīvās masas skābbarība	Piemērots skābbarībai, ko izmanto biogāzes ražošanai	ULV
•	•••	•••	••	••	✓

Josilac® ferm

Premikss – skābbarības piedeva

Lietošanas sfēra:

Kukurūza, graudaugu veģetatīvās masas skābbarība, sasmalcinātas kukurūzas vāļītes

Sastāvs:

heterofermentācijas pienu rūgšties bakterijas

Rekomendējamā deva: 150.000 KVV/g svaigas skābējamās masas.



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

Leteicamais lietojums: 1 maisiņu (150 g) Josilac® ferm, 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 – 60 % 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® ferm 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.

Josilac® ferm 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.

Josilac® ferm priekšrocības, to izmantojot fermentācijas substrātā biogāzes ražošanai:

- 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 un 1,2-propāndiola procentuālai daļai; Šīs vielas ir metāna ražošanas prekursori

Neto svars: 150 g

