

O ESPECIALISTA EM ALFAFA

BONSILAGE ALFA reduz rapidamente o pH e fornece proteção contra o reaquecimento em silagem de alfafa. Além disso, inibe efetivamente os clostrídios e reduz o risco de fermentação de ácido butírico e de degradação de proteínas. Também libera propilenoglicol, que demonstrou beneficiar o metabolismo das vacas, especialmente no início da lactação.

BONSILAGE ALFA

- » **Tipo:** Aditivo biológico solúvel em água para silagem
- » **Dosagem:** Pelo menos 250.000 UFC/g de forragem fresca
- » **Faixa de Matéria Seca (MS):**
Silagem de alfafa: 30-45% MS
- » **Cepas:** Cepas selecionadas de bactérias do ácido láctico homo e heterofermentativas
- » **Ingredientes:** *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus buchneri*, *Lactococcus lactis* e dextrose
- » **Substância ativa:** Bactérias do ácido láctico não inferior a $1,25 \times 10^{11}$ UFC/g produto

CARACTERÍSTICAS

- » *Lb. plantarum* reduz rapidamente o nível de pH produzindo ácido láctico no início do processo de fermentação.
- » *Lb. buchneri* produz ácido acético que inibe quaisquer leveduras e mofos, o que reduz o risco de reaquecimento e de perdas que ocorrem frequentemente após a abertura do silo.
- » *Lc. lactis* é conhecido por sua inibição ativa de clostrídios para reduzir o risco de fermentação de ácido butírico, melhorando assim a qualidade da proteína.
- » Como resultado, o BONSILAGE ALFA melhora a digestibilidade da fibra e ajuda a preservar a matéria seca e os nutrientes de alta digestibilidade da silagem.

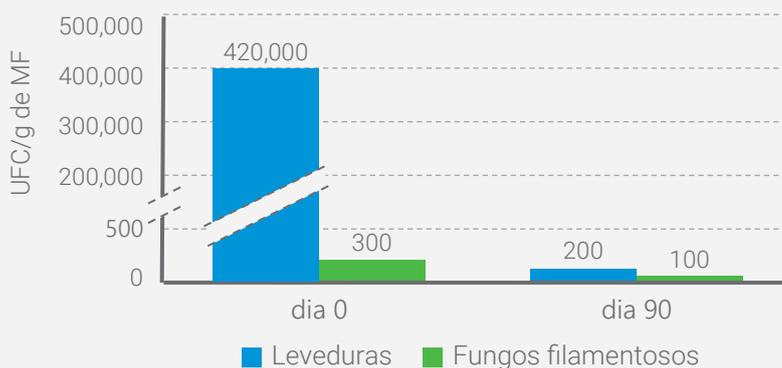
BONSILAGE ALFA possui bactérias poderosas que promovem excelente proteção contra o reaquecimento da silagem.

PESQUISA

A PROVITA SUPPLEMENTS realiza extensa pesquisa em fazendas para garantir o mais alto desempenho dos produtos BONSILAGE.

A pesquisa mostra que as bactérias do ácido láctico (BAL) contidas no BONSILAGE ALFA inibem drasticamente os clostrídios ativos quando comparado à silagem de alfafa não tratada. Ele também suprime o número de leveduras e fungos, o que protege a qualidade da silagem para as vacas.

Contagem de leveduras e fungos filamentosos em silagem de alfafa tratada com BONSILAGE ALFA após 90 dias de ensilagem



BONSILAGE ALFA



INSTRUÇÕES DE USO

1. Encha o restante do frasco com água fria, limpa e sem cloro e agite-o bem até que o produto esteja completamente dissolvido.
2. Coloque a solução no aplicador.
3. Adicione água para atingir a concentração final.

APLICAÇÃO

- » Aplique 2 g de BONSILAGE ALFA homogeneamente por 1 tonelada de forragem fresca (MV), com base na taxa de aplicação individual e do tipo de aplicador disponível.
- » Um frasco de BONSILAGE ALFA (100 g) tratará 50 toneladas de forragem fresca.
- » NÃO adicione ácidos, sais ou outras substâncias, pois elas podem reduzir o número de bactérias viáveis no produto.

ARMAZENAGEM

- » Guarde os frascos fechados em local fresco e seco, longe da luz solar direta.
- » Usar o frasco inteiro quando aberto e pré-diluído.
- » A solução preparada pode ser armazenada por até 24 horas, se mantida fresca, abaixo de 20 °C.

BONSILAGE ALFA contém cepas nobres de bactérias do ácido láctico (BAL), que são preservadas pela mais recente tecnologia de conservação liofilizada. Isso permite que todos os produtos BONSILAGE sejam armazenados à temperatura ambiente, portanto, o armazenamento em freezer NÃO é necessário. Todos os produtos BONSILAGE vêm em frascos de plástico selados e têm uma vida útil de 24 meses. Nossas embalagens robustas garantem uma proteção de alta qualidade contra influências ambientais e permitem uma mistura conveniente com a água.

Os produtos BONSILAGE são os inoculantes para silagem mais utilizados na Europa. Nossos produtos contêm BAL, selecionadas especificamente, produzidas pela Lactosan, que é uma empresa irmã da PROVITA SUPPLEMENTS e líder em seleção científica e produção de BAL para silagem e probióticos em ração animal. Nosso acesso a essas bactérias tão procuradas resulta em uma qualidade superior da forragem, com mais alto valor nutricional.

POR FAVOR NOTE QUE:

BONSILAGE ALFA contém uma mistura balanceada de cepas de bactérias lácticas hetero e homofermentativas altamente ativas. Com um processo de ensilagem bem administrado, dosagem precisa e compactação suficiente da forragem, o BONSILAGE ALFA pode melhorar a qualidade da ensilagem e reduzir o risco de reaquecimento da silagem após abertura do silo. A densidade alvo para a fermentação adequada deve ser de 212,5 kg MS/m³. Para fermentação completa, a silagem deve ser armazenada por no mínimo 8 semanas antes do início da alimentação. As culturas bacterianas utilizadas neste produto são de

propriedade exclusiva da PROVITA SUPPLEMENTS e não podem ser reproduzidas. A PROVITA SUPPLEMENTS GmbH garante que o produto está em conformidade com as especificações no rótulo. A responsabilidade do fabricante ou vendedor se restringe ao valor de venda do produto. Devido a muitas variáveis, além do nosso controle, a PROVITA SUPPLEMENTS GmbH não dá garantias expressas ou implícitas sobre este produto ou seu uso além da descrição acima. Em nenhuma hipótese a PROVITA SUPPLEMENTS GmbH deverá ser responsável por danos consequenciais ou incidentais.