

O ESPECIALISTA EM SILAGEM ESTÁVEL COM REDUZIDO TEMPO DE FERMENTAÇÃO

A combinação especial de cepas de bactérias lácticas homo e heterofermentativas do BONSILAGE SPEED garante fermentação intensiva durante as primeiras semanas da ensilagem. A nova e inovadora espécie de bactéria heterofermentativa, *Lactobacillus diolivorans*, é exclusiva da PROVITA SUPPLEMENTS.

BONSILAGE SPEED

- » **Tipo:** Aditivo de silagem biológico solúvel em água
- » **Dosagem:** Pelo menos 250.000 UFC/g de matéria fresca de forragem
- » **Faixa de Matéria Seca (MS):**
Silagem de milho e sorgo: 28-45% MS;
Silagem de grãos pequenos: 28-45% MS;
Silagem de grãos úmidos e earlage: 50-72% MS
- » **Cepas:** Cepas selecionadas de bactérias lácticas homo e heterofermentativas
- » **Ingredientes:** *Lactobacillus buchneri*, *Lactobacillus diolivorans*, *Lactobacillus rhamnosus* e dextrose
- » **Substância ativa:** Bactérias lácticas não inferiores a $2,50 \times 10^{11}$ UFC/g produto

CARACTERÍSTICAS

- » O *Lb. diolivorans* é uma bactéria do ácido láctico heterofermentativa, inteiramente nova, com um metabolismo e vias de fermentação únicas.
- » O *Lb. diolivorans* reduz ao mínimo o tempo de maturação do silo, assegurando menores perdas e maior conteúdo energético após a abertura do silo.
- » O *Lb. buchneri* inibe de maneira confiável leveduras e fungos, o que reduz o risco de reaquecimento e perdas.
- » BONSILAGE SPEED garante uma fermentação intensiva durante as primeiras semanas de ensilagem e melhora a estabilidade aeróbica.

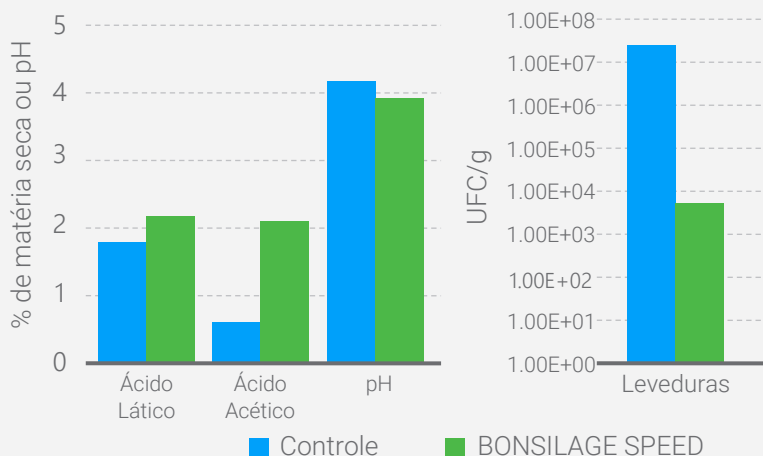
O BONSILAGE SPEED é o especialista em reduzir tempo para abertura com silagem estável.

PESQUISA

Realizamos extensas pesquisas em campo e testes de alimentação para garantir o mais alto nível de desempenho dos produtos BONSILAGE.

BONSILAGE SPEED garante uma fermentação intensa durante as primeiras semanas de ensilagem. A formação rápida de ácido acético resulta em silagem aerobicamente estável em apenas 14 dias.

Perfil de ácidos graxos, pH e leveduras de silagem de milho após 14 dias de ensilagem



BONSILAGE SPEED



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 1g de BONSILAGE SPEED homogeneamente por 1 tonelada de forragem fresca (MV), com base na taxa de aplicação individual e no tipo de aplicador disponível
- » Um frasco de BONSILAGE SPEED (100 g) tratará 100 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 SPEED contém cepas nobres de 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. 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 contém bactérias do ácido láctico (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 SPEED contém uma mistura balanceada de cepas de bactérias lácticas homo e heterofermentativas altamente ativas. Com um processo de ensilagem bem administrado, dosagem precisa e compactação suficiente da forragem, o BONSILAGE SPEED 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 286 kg MS/m³. Para fermentação completa, a silagem deve ser armazenada por no mínimo 2 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 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 na face deste documento. Em nenhuma hipótese a PROVITA SUPPLEMENTS GmbH deverá ser responsável por danos consequenciais ou incidentais.