



  
**Josilac®**

## Josilac® classic

**Biologischer Silierzusatz für die  
Behandlung von Siliergut.  
Premium-Produkt für beste Silagen.**

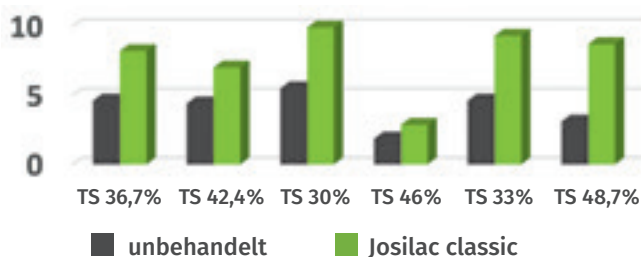
### Produktmerkmale:

- **smarte Kombination** verschiedener homofermentativer Bakterienstämme mit hochwirksamen Enzymen
- zugelassen für **ökologisch wirtschaftende Betriebe** (gemäß FIBL-Deutschland-Richtlinien)
- **DLG-geprüft** (1b, 1c, 4b, 4c Milch)
- **TURBO-Effect**  
unmittelbare Leistungsentfaltung durch starkes und schnelles Ansäuern des Siliergutes

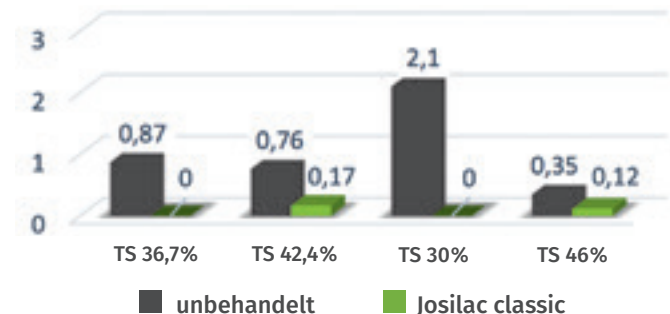
### Vorteile von Josilac® classic:

- **hohe Impfdichte** an homofermentativen Milchsäurebakterien
- **Enzyme** zum besseren Aufschluss der Rohfaserfraktionen
- **ideal für Grünland sowie Leguminosen und Klee-Grasgemische**
- **mehr Potential für hohe Milchleistungen** aus dem Grundfutter

### Gehalt an Milchsäure in Grassilage [%]



### Gehalt an Buttersäure in Grassilage [%]



**Josilac® classic** ist ein hoch effizienter Silierzusatz, der **durch die Bildung großer Mengen Milchsäure** selbst bei mittelschwer silierbarem Grünland **den Siliervorgang schnell und sicher einleitet**.

**Gärschädlinge** (z.B. Clostridien, Listerien), welche durch die Bildung von Buttersäure die Silage verderben, werden so **erfolgreich unterdrückt**.

# Josilac® classic

Vormischung mit Silierzusatzstoffen.



Haupteinsatzbereich				
Gras	Kleegrass	Leguminosen	GPS	Silomais
● ● ●	● ● ●	● ● ●		



## Zusammensetzung:

homofermentative Milchsäurebakterien und Enzyme

## Impfdichte:

600.000 KBE Milchsäurebakterien / g Siliergut.

## Dosierung:

6 g Josilac® classic pro t Siliergut,  
 der 150 g Beutel reicht für 25 t Siliergut,  
 der 600 g Beutel reicht für 100 t Siliergut.

## Anwendungsempfehlung:

Josilac® classic wird unter kräftigem Rühren bzw. Schütteln in Wasser (ungechlort) aufgelöst und in flüssiger Form mit 0,4 – 2 l / t gleichmäßig auf das Siliergut aufgebracht (**SprayCHAMP Dosiergeräte**).

Empfohlene Wassertemperatur: 18 – 30 °C.

Die Anwendungslösung ist sofort einsatzbereit und sollte innerhalb von 48 Stunden verbraucht werden.

Empfohlener Trockenmassebereich: 25 – 40 % TS.

**Sie haben Fragen zu Josilac® classic?  
 Dann kommen Sie gerne auf uns zu!**

## Packungsgrößen:

150 g / 600 g

## Lagerung und Mindesthaltbarkeit in geschlossenem Originalgebinde:

24 Monate ab Produktionsdatum (siehe Aufdruck) bei kühler und trockener Lagerung.

Vor Licht- und Sonneneinstrahlung schützen.

Optimale Lagerbedingungen bestehen in Kühlschrank oder Gefriertruhe.

## Wirkungsweise:

Mittels homofermentativer Milchsäurebakterien (*Lactobacillus plantarum*, *Pediococcus pentosaceus*) wird das Siliergut sehr schnell und ausreichend tief angesäuert. Dabei wird durch die Kombination der verschiedenen Bakterienstämmen, die zeitversetzt ihre Wirkung entfalten, ein breiter Aktivitätszeitraum ermöglicht. So werden Fehlgärungen effizient verhindert.

Zur Unterstützung der Fermentation lösen die zugesetzten Enzyme weitere Pflanzenzucker und stellen den Milchsäurebakterien wertvolles Gärsubstrat bereit.

Ein sicherer Gärverlauf auch unter schwierigen Bedingungen (feuchte Witterung, geringer Zuckergehalt, hohe Pufferkapazität) wird dadurch ermöglicht!