



Der Spezialist gegen Nacherwärmung und Schimmelbildung.

Produktmerkmale:

- heterofermentative Bakterienstämme
- einsetzbar für leicht silierbare Futtermittel mit sehr hohem TS-Gehalt bis 65%
- · zugelassen für ökologisch wirtschaftende Betriebe (gemäß FIBL-Deutschland-Richtlinien)
- **SAFETY-**Effect Schutzwirkung gegen Nacherwärmung und Schimmelbildung nach dem Öffnen und während der Entnahme der Silage

Vorteile von Josilac® extra:

- exklusive Kombination zweier heterofermentativer **Bakterienstämme**
- frisches, kühles Grundfutter durch Schutz vor Nacherwärmung
- geringer Futterverlust durch hohe aerobe Stabilität
- speziell geeignet für schwierige Ausgangsbedingungen
 - · geringer Vorschub
 - hoher Hefen- und Schimmelpilzbesatz
- sehr trockene Siliergüter
- große Anschnittsflächen

So kann die Bildung von Mykotoxinen, welche massive negative Auswirkungen auf Stoffwechsel, Fruchtbarkeit und den Allgemeingesundheitszustand der Milchkühe haben können, deutlich reduziert werden.

Zeit-	Silomais	Silomais mit SAFETY-Effect
dauei	unbehandelt	behandelt
Tag 1 = 24 h	See The State of t	
Tag 2 = 48 h		
Tag 5 = 120 l		
Tag 10 = 240		
Tag 18 = 432 l		

Die Produktion großer Mengen an Essigsäure im Laufe der Siloreifung unterbindet das exponentielle Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen.

Josilac® extra

Vormischung mit Silierzusatzstoffen.





Haupteinsatzbereich					
Gras > 30 % TS	Silomais	ССМ	GPS	ULV	
•	•••	•••	••	~	



heterofermentative Milchsäurebakterien

Impfdichte:

250.000 KBE Milchsäurebakterien / g Siliergut.

Dosierung:

3 g **Josilac**° **extra** pro t Siliergut, der 150 g Beutel reicht für 50 t Siliergut, der 600 g Beutel reicht für 200 t Siliergut.

Josilac® extra wird unter kräftigem Rühren bzw.

Anwendungsempfehlung:

Form mit 0,4 – 2 l / t gleichmäßig auf das Siliergut aufgebracht (SprayCHAMP Dosiergeräte).
Bei Mikrodosierung wird Josilac® extra in flüssiger
Form mit 25 – 100 ml / t Siliergut appliziert.
Empfohlene Wassertemperatur: 18 – 30 °C.
Die Anwendungslösung ist sofort einsatzbereit und sollte innerhalb von 48 Stunden verbraucht werden.
Empfohlener Trockenmassebereich: 30 – 65 % TS.
Hinweis: Das Silo sollte mindestens 6 bis 8 Wochen geschlossen bleiben.

Schütteln in Wasser (ungechlort) aufgelöst und in flüssiger



Packungsgröße:

150 g / NEU: 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:

Die in **Josilac® extra** enthaltenen heterofermentativen Milchsäurebakterien wandeln die primär gebildete Milchsäure teilweise in Essigsäure und 1,2 – Propandiol um. Dadurch wird das Siliergut sehr effektiv konserviert und ist vor Nacherwärmung gut geschützt. So bleibt die Silage nach Luftzufuhr länger kühl und frisch (hohe aerobe Stabilität).

Durch eine vergleichsweise hohe Osmotoleranz der Bakterienstämme ist die Wirksamkeit von **Josilac® extra** auch bei sehr trockenem Siliergut sichergestellt.

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

