

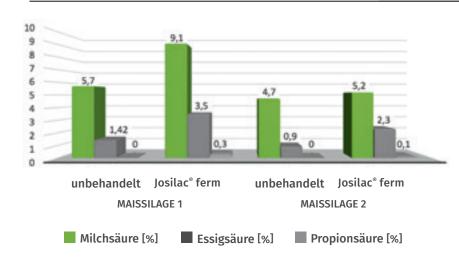
Produktmerkmale:

- hoch effiziente heterofermentative Bakterienstämme
- speziell geeignet f
 ür schwierige Ausgangsbedingungen
 - geringer Vorschub
- · trockene Siliergüter
- hoher Hefen- und Schimmelpilzbesatz
- · große Anschnittsflächen
- DLG-geprüft (2)
- SAFETY-Effect
 Schutzwirkung gegen Nacherwärmung und Schimmelbildung nach dem Öffnen und während der Entnahme der Silage

Vorteile von Josilac® ferm:

- frisches, kühles Grundfutter durch Schutz vor Nacherwärmung
- hoher Futterwert durch Eindämmung unkontrollierten Wachstums von Hefen und Schimmelpilzen
- · geringer Futterverlust durch hohe aerobe Stabilität

Gärsäuremuster



Die Produktion großer Mengen an Essigsäure in Verbindung mit erhöhten Milchsäure – und Propionsäuregehalten verspricht eine **erfolgreiche Konservierung** des Siliergutes.

Durch die Unterdrückung des exponentiellen Wachstums von Hefen und Schimmelpilzen kann die Bildung von Mykotoxinen, welche massive negative Auswirkungen auf den Gesundheitszustand der Milchkühe haben können, deutlich reduziert werden.

Josilac® ferm

Vormischung mit Silierzusatzstoffen.





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



heterofermentative Milchsäurebakterien

Impfdichte:

150.000 KBE Milchsäurebakterien / g Siliergut.

Dosierung:

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

Anwendungsempfehlung:

Josilac° ferm 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: 30 – 60 % TS. Hinweis: Das Silo sollte mindestens 6 bis 8 Wochen geschlossen bleiben.

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



Packungsgröße:

150 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® ferm** enthaltenen heterofermentativen Milchsäurebakterien wandeln zuvor gebildete Milchsäure teilweise in Essigsäure und 1,2 – Propandiol um. So wird das Siliergut effektiv konserviert und ist vor Nacherwärmung geschützt. Die Silagen bleiben nach Luftzufuhr länger stabil (hohe aerobe Stabilität).

Durch die hohe Osmotoleranz der Bakterienstämme ist die Wirksamkeit auch bei Siliergut mit TS-Gehalten bis 60% sichergestellt.

