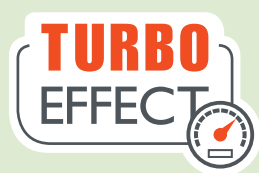


Josera.
we care, you grow

Josilac® classic

Biologiczny konserwant do kiszonek

Produkt premium dla najlepszej jakości kiszonek



Zalety produktu:

- Bardzo wysoka koncentracja homofermentatywnych bakterii kwasu mlekowego i skutecznych enzymów
- Zatwierdzony dla gospodarstw ekologicznych
- produkt testowany przez DLG (1b, 1c, 4b, 4c mleko)

Korzyści:

- Najlepsza jakość kiszonki, nawet przygotowywanej w trudnych warunkach
 - poprzez TURBO-EFFECT
- Duża elastyczność stosowania
 - szeroki zakres aplikacji (sucha masa materiału 25-40 %)
 - dla różnych typów pasz objętościowych
- Łatwe stosowanie
 - niskie dawki, aplikacja roztworu płynnego
- Wysoka skuteczność potwierdzona przez DLG

Zakres stosowania

Trawa	Kukurydza na kiszonkę	Rośliny motylkowe	GPS - y	Kiszonki do produkcji biogazu
●●●		●●●		

Josilac® classic

Premiks dodatków paszowych do zakiszania

Zastosowanie:

Preparat zalecany jest do przygotowywania kiszonek z traw, koniczyny, lucerny i innych roślin motylkowych.

Skład:

Homofermentatywne bakterie kwasu mlekowego i enzymy

Rekomendowana koncentracja robocza: 600 000 CFU bakterii kwasu mlekowego / 1 gram świeżego materiału przeznaczonego do zakiszania.

Dozowanie: 6 g **Josilac® classic** na tonę materiału do zakiszania. Saszetka 150 g wystarcza na zakiszenie 25 ton paszy objętościowej.

Instrukcja prawidłowego stosowania:

Josilac® classic rozmieszczać energicznie w niechlorowanej wodzie i w formie płynnej równomiernie rozprowadzić na kisonkę w ilości 0,4 – 2 l / t, zachowując rekomendowane dozowanie (6 g **Josilac® classic** / tonę zakiszane materiału).

Zalecana temperatura wody: 18 – 30 °C.

Przygotowany roztwór nadaje się do natychmiastowego zastosowania i powinien zostać wykorzystany nie później, niż w ciągu 48 godzin.

Zalecany przedział suchej masy materiału przeznaczonego do kiszenia: 20 – 40%.

Przechowywanie i trwałość w oryginalnie zamkniętym opakowaniu:

Temperatura pokojowa (20 °C): 6 miesięcy

Lodówka (4 – 8 °C): 12 miesięcy

Zamrażarka (-18 °C): 24 miesiące

Działanie:

Josilac® classic z TURBO-effect przyspiesza fermentację kwasu mlekowego w świeżej kisonce. Negatywne procesy towarzyszące, które mogą mieć wpływ na jakość kisonki są efektywnie redukowane, co zapobiega niewłaściwej fermentacji. Dodatkowo TURBO-effect zapewnia stabilizację białek w kisonce. Degradacja białek podczas kiszenia jest ograniczona, co zmniejsza w kisonce zawartość amoniaku, zwiększając jednocześnie udział białka chronionego (UDP). TURBO-effect jest wspierany poprzez enzymy uwalniające ze ścian komórkowych roślin cukry, które dzięki temu zwiększają pulę cennych substratów do fermentacji. Zabezpieczony w ten sposób proces prawidłowej fermentacji jest możliwy nawet w trudnych warunkach (deszczowa pogoda, niska zawartości cukru, wysoka pojemność buforowa).

Korzyści ze stosowania Josilac® classic:

- niskie straty substancji odżywczych w kisonkach dzięki szybkiemu i intensywnemu przebiegowi pożądanych procesów fermentacji
- wysoka wartość pokarmowa kisonki poprzez zoptymalizowaną, intensywną przemianę cukrów w kwas mlekowy (dużo kwasu mlekowego, niewielka ilość octowego i brak masłowego)
- wysokie pobranie suchej masy pasz dzięki doskonałej smakowitości kisonki
- duża zawartość białka strawnego na skutek blokowania procesów jego rozkładu
- większy potencjał produkcji mleka na bazie wysokiej jakości kisonki

Masa netto: 150 g

