

ALFA FRESH

VITALIC SILAGE
Alfa Fresh



VITALIC SILAGE ALFA FRESH Yonca, çayır otları-üçgül karışımı ve diğer baklagil silajları için silaj katkı maddesidir.

Etkileri

- Kısmi bir asetik asit gelişimi ile aerobik stabiliteyi iyileştirir.
- Silaj içeriğindeki değerli proteinleri korur.
- Kuru madde kayıplarını en aza indirir.
- Silajda yeniden ısınmayı engeller.
- Clostridia'yı doğrudan inhibe eder.

İçerik

- Lactobacillus plantarum
- Lactobacillus paracasei
- Lactobacillus buchneri
- Lactococcus lactis
- En az $1,25 \times 10^{11}$ laktik asit bakterisi/g

Özellikleri

- Silolaması zor olan yonca ve çayır otları-üçgül karışımı için homofermentatif ve heterofermentatif laktik asit bakterisi suşlarının seçilmiş özel kombinasyonudur.
- L. paracasei ve L. plantarum, silajda hızlı ve kalıcı bir pH düşüşü sağlar.
- Lc. lactis, bütirik asit fermentasyonu riskini azaltır ve Clostridia'yı inhibe eder.
- L. buchneri, orta düzeyde asetik asit ve propilen glikol üreterek silajın ikincil fermentasyonunu önler ve yeniden ısınmasını engeller.
- Silo olgunlaşma süresi 8 haftadır.

Kullanım şekli

- 1 ton silaj için 2 gr ürün
- 1 paket ürün (200 gr) 100 ton silaj için yeterlidir

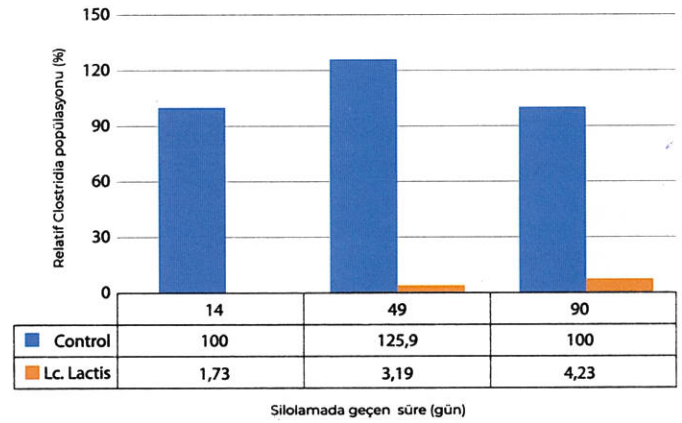
Uygulama aralığı

- % 30-45 Kuru Madde yonca, çayır otları-üçgül karışımı ve diğer baklagil silajları için kullanılabilir.

Aktif Clostridia inhibisyonu

Kontrol grubuna göre 90 günlük fermentasyon deneme sürecinde Lc. lactis'in Clostridia gelişimine etkisi

Clostridia gelişimi



VS Alfa Fresh

- Lc. lactis'e bağlı Clostridia'nın aktif inhibisyonunu sağlar.
- Doğal bakterisit Nisin oluşumu, Clostridia gelişimini engeller.
- Bütirik asit oluşumuna karşı koruma sağlar.

