

Biosilac[®] PRO

REWOLUCJA W KISZENIU!

Biosilac PRO

Szukasz sposobu na uzyskanie idealnych kiszonek?

Nasz inokulant to specjalnie wyselekcjonowany kompleks mikroorganizmów, który gwarantuje:

- **Optymalizację procesów fermentacyjnych** - Twoje kiszonki będą bogate w kwas mlekowy, propionowy i octowy, co zapewni im doskonałą jakość i smak.
- **Wzrost wartości ekonomicznej** - kiszonki z Biosilac PRO są bardziej wartościowe pod względem odżywczym i lepiej przyswajalne przez zwierzęta, co przekłada się na lepsze wyniki produkcyjne.
- **Zapobieganie grzaniu się kiszonki** - zapomnij o problemach z psującą się kiszonką! Biosilac PRO hamuje procesy gnilne i zapewnia długą trwałość.

- **Wysoka smakowitość** - Twoje zwierzęta z chęcią będą jadły kiszonki z Biosilac PRO, co pozytywnie wpływa na ich zdrowie i apetyt.
- **Wyższą zawartość suchej masy** - kiszonki z Biosilac PRO są bardziej treściwe i bogate w składniki odżywcze.
- **Podwyższenie strawności i wykorzystania kiszonki** - zwierzęta lepiej trawią i wykorzystują składniki odżywcze z kiszonek z Biosilac PRO.
- **Zdrowsze jelita** - dzięki zastosowaniu szczepu *Lactobacillus reuteri* dbamy o prawidłową florę jelit.

Z **Biosilac PRO** TO STAJE SIĘ
DZIECINNIE PROSTE!



Idealny do kiszenia:



Kukurydzy (całych roślin, ziarna, CCM)



Traw



Roślin motylkowych



Zbóż (GPS)



Wysłodków buraczanych

Biosilac[®] PRO

Biosilac PRO

Stosowanie:

- Rozpuść 250 g Biosilac PRO w 25-75 litrach wody, najlepiej ciepłej (25-30°C).
- Stosuj 1 litr roztworu na 1 tonę zakiszanej masy.

Przygotowana zawiesina z 250 g produktu pozwala na zakiszenie:

- 75 ton kukurydzy,
- 50 ton ziarna kukurydzy (zaleca się wzbogacić zakiszaną masę o 10% ziarna kruszonego),
- 50 ton traw,
- 25 ton lucerny.

Zawartość bakterii kiszonkarskich w produkcie:
 3×10^9 jtk/g.



Biosilac PRO
GWARANCJA JAKOŚCI!

- ✓ Wyprodukowany zgodnie z systemem HACCP.
- ✓ Zawiera wyselekcjonowane szczepy bakterii kwasu propionowego i mlekowego.
- ✓ Długi termin przydatności do użycia: 18 miesięcy.