Tasty Silage Maize

Haal meer uit eigen ruwvoer

BROEIREMMER

GEWASSEN
VERZORGING
VOEDING
FOKKERIJ
BEGELEIDING

Tasty Silage Maize

Als het maximale gehaald moet worden uit eigen ruwvoer, dan is Tasty Silage Maize het ideale inkuiltoevoegmiddel. Het zorgt ervoor dat maiskuilen snel conserveren waardoor de voederwaarde behouden blijft. Het ondersteunt de productie van essentiële zuren die broei en schimmelvorming remmen.

Snelle conservering

Een maiskuil moet goed vastgereden en direct afgesloten worden waardoor de zuurstof uit de kuil verdwijnt en de conservering start. Belangrijk tijdens dit proces is de omzetting van suikers naar melkzuur. Melkzuur zorgt ervoor dat de pH daalt en de kuil snel stabiel is en blijft. Tasty Silage Maize bevat melkzuurvormende bacteriën zodat de conservering optimaal verloopt.

Voorkom broei

Goed afdekken van de kuil en een voldoende hoge voersnelheid helpen mee aan het voorkomen van broei en schimmelvorming. Tasty Silage Maize bevat meerdere unieke azijnzuurvormende bacteriestammen.

Azijnzuur zorgt ervoor dat schimmels en gisten afgeremd worden, zodat het risico op broei wordt beperkt. Hierdoor blijft de kuil langer fris, koel en stabiel waardoor smakelijkheid en voederwaarde behouden blijven.

Sterke punten:

- Snelle conservering door melkzuurvorming
- Remt schimmels en gisten door vorming van azijnzuur
- Verbeterde aerobe stabiliteit
- Behoud van voederwaarde
- Smakelijk ruwvoer
- Zowel in een Low- als High Volume Applicator te doseren
- Geschikt voor gebruik in de biologische landbouw
- Breed toepasbaar in maissilages van 29 - 45% DS
- Ook te gebruiken in MKS en CCM. ►

HCP product

Ingenieursbureau
Heemskerk B.V.
T: 013 - 505 1658

Heemskerk België B.V.
T: 014 - 479 544

info@heemskerk-dairy.com
www.heemskerk-dairy.com

Hoewel aan deze tekst en opmaak de grootst mogelijke zorg is besteed kunnen hier aan geen rechten worden ontleend. Heemskerk International B.V. en gelieerde bedrijven kunnen nooit aansprakelijk worden gesteld voor eventuele onjuiste informatie van welke aard dan ook. I.v.m. doorlopende ontwikkeling van onze producten kan het zijn dat afbeeldingen visueel niet overeenkomen met de werkelijkheid. *Etiketten van de gepresenteerde producten zijn opvraagbaar.
Copyright Heemskerk International B.V.

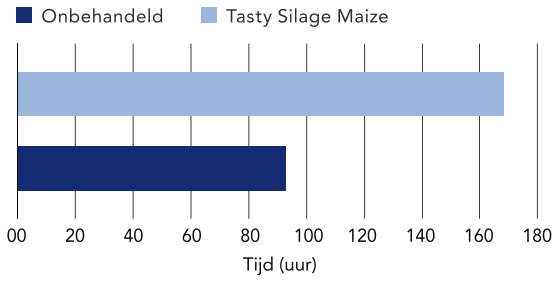
HK Gew TS Maize Flyer NL&BE Juni 2023 V5

Tasty Silage Maize
Haal meer uit eigen ruwvoer

Samenstelling:
- **Homofermentatieve melkzuurbacteriën:** Deze melkzuurbacteriën zetten suikers om in melkzuur waardoor een snelle daling van de pH gerealiseerd wordt.
- **Heterofermentatieve melkzuurbacteriën:** Deze melkzuurbacteriën worden actief nadat de kuil geconserveerd is en zorgen voor behoud van stabiliteit door vorming van azijnzuur. Azijnzuur remt schimmels en gisten waardoor broei voorkomen wordt. Daarnaast wordt ook 1,2 propaandiol gevormd, een glucogene energiebron.

Onderzoeksresultaten broeiremming Tasty Silage Maize door University of Wisconsin Madison USA
Snijmais behandeld met Tasty Silage Maize (37,3% DS) en onbehandelde snijmais (37% DS) zijn met elkaar vergeleken. De resultaten van dit onderzoek wijzen uit dat kuilen die behandeld zijn met Tasty Silage Maize ruim 3 dagen (76 uur) langer koud blijven vergeleken met onbehandelde kuilen.

Aerobe stabiliteit

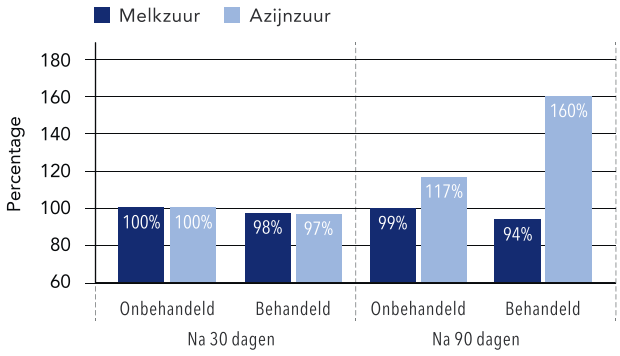


Doordat het voer langer fris blijft zal de opname van de behandelde mais hoger zijn.

Na 90 dagen significant meer azijnzuurvorming
Onderzoeksresultaten met Tasty Silage Maize door University of Nebraska-Lincoln USA. Nadat de melkzuurvormende bacteriën een snelle daling van de pH realiseren, wordt een deel van het gevormde melkzuur op een gecontroleerde wijze omgezet in o.a. azijnzuur. De totale hoeveelheid gevormde melk- en azijnzuur stijgt naarmate de kuil langer is afgesloten. Voor een goede en krachtige broeiremming streven we naar minimaal 20 gram azijnzuur per kg DS.

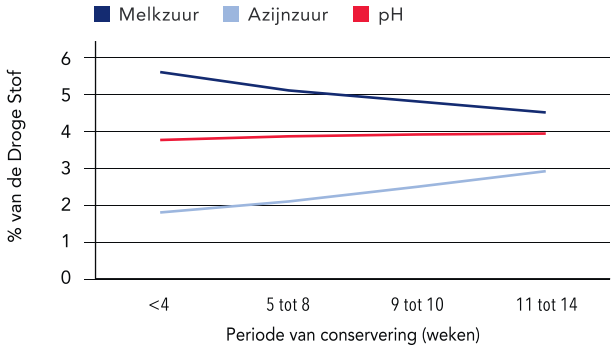
Uit dit onderzoek blijkt dat het azijnzuurgehalte na 30 dagen vrijwel gelijk is in vergelijking met de onbehandelde kuil. Een kg DS bevat dan ongeveer 17 gram azijnzuur. Na 90 dagen is er significant meer azijnzuur geproduceerd door inzet van Tasty Silage Maize. De vorming van azijnzuur is vrijwel lineair. Dit houdt in dat na 5 – 8 weken voldoende azijnzuur is gevormd voor een krachtige en effectieve broeiremming.

Azijnzuurvorming met Tasty Silage Maize in vergelijking met een onbehandelde kuil



Zurenpatroon in relatie tot conserveringsduur
Analyse van 118 uitslagen (Bron IFS) geeft een typische zurenpatroon weer van kuilen behandeld met Tasty Silage Maize. Hieruit blijkt ook dat de kuil minimaal 5 – 8 weken afgesloten moet zijn voor voldoende en gecontroleerde azijnzuurvorming. Uit dit overzicht komt duidelijk naar voren dat eerst het melkzuur gevormd wordt voor een snelle daling van de pH om de kuil snel stabiel te krijgen. Na 4 weken wordt een deel van dit melkzuur omgezet in azijnzuur. De pH blijft dan vrijwel gelijk.

Fermentatie zuren profiel maiskuil



Tasty Silage Maize Liquid

Sachet 200 gram:
koel en droog bewaren.
Aanbevolen dosis:
2 g/t vers product.
Maissilage:
1 sachet (200 g) is voor de behandeling van 100 t vers product.
CCM/MKS:
1 sachet (200 g) is voor de behandeling van 100 t vers product.

Gebruiksaanwijzing:

High Volume Applicator
- Meng 1 sachet in 5 liter water op omgevingstemperatuur
- Vervolgens 10 minuten laten staan
- Verdun tot 200 liter met water van omgevingstemperatuur
- Doseer 2 liter per ton veevoeder.

Low Volume Applicator
- Meng 1 sachet in 2 - 5 liter water van omgevingstemperatuur
- Vervolgens 10 minuten laten staan
- Giet het mengsel in een low volume applicator
- Doseer 20 - 50 milliliter per ton veevoeder.

HEEMSKERK