

Tasty Silage Maize

Holen Sie mehr aus Ihrem Grundfutter



Tasty Silage Maize

Wenn Sie das Beste aus Ihrem eigenen Raufutter herausholen möchten, dann ist Tasty Silage Maize das ideale Siliermittel. Es sorgt für eine schnelle Konservierung von Maissilagen, so dass der Nährwert erhalten bleibt. Es unterstützt die Produktion von essentiellen Säuren, die Überhitzung und Schimmelbildung hemmen.



Schnelle Konservierung

Eine Maissilage muss gut verdichtet und sofort verschlossen werden, damit der Sauerstoff aus der Silage verschwindet und die Konservierung beginnt. Wichtig bei diesem Vorgang ist die Umwandlung von Zucker in Milchsäure. Milchsäure sorgt dafür, dass der pH-Wert sinkt und die Silage schnell stabil ist und bleibt. Tasty Silage Maize enthält milchsäurebildende Bakterien zur optimalen Konservierung.

Fehlgärungen vermeiden

Eine gute Abdeckung der Silage und eine ausreichend hohe Vorschubgeschwindigkeit helfen Überhitzung und Schimmelbildung zu vermeiden. Tasty Silage Maize enthält mehrere einzigartige essigsäurebildende Bakterienstämme. Essigsäure sorgt dafür, dass Schimmelpilze und Hefen gehemmt

werden, sodass die Erhitzungsgefahr begrenzt ist. Dadurch bleibt die Silage länger frisch, kühl und stabil, so bleiben Geschmack und Nährwert erhalten.

Stärken:

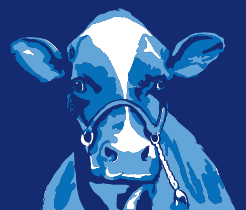
- Schnelle Konservierung durch Milchsäurebildung
- Hemmt Schimmel und Hefen durch Bildung von Essigsäure
- Verbesserte aerobe Stabilität
- Erhalt des Futterwerts
- Schmackhaftes Grundfutter
- Kann sowohl in einem Applikator mit niedrigem als auch mit hohem Volumen dosiert werden
- Geeignet für den ökologischen Landbau
- Vielseitig einsetzbar in Maissilagen von 29 - 45% TM
- Auch in LKS und CCM einsetzbar ►



Die Texte und das Layout wurden mit der größten Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch können daraus keine Rechte abgeleitet werden. Heemskerk International B.V. und verbundene Unternehmen können nicht für eventuell falsche Informationen jeglicher Art haftbar gemacht werden. Aufgrund der kontinuierlichen Weiterentwicklung unserer Produkte ist es möglich, dass Abbildungen optisch nicht mit der Realität übereinstimmen. *Etiketten der vorgestellten Produkte können eingesehen werden. Copyright Heemskerk International B.V.

Heemskerk GmbH
T: +49 (0)800 - 1808990
(kostenlos)

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



Tasty Silage Maize

Holen Sie mehr aus Ihrem Grundfutter

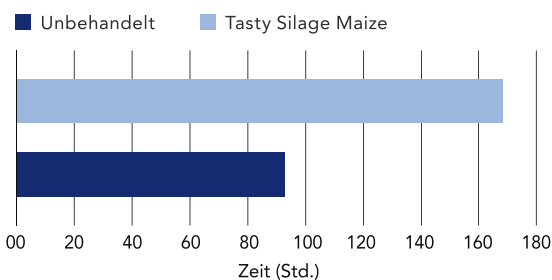
Zusammensetzung:

- **Homofermentative Milchsäurebakterien:**
Diese Milchsäurebakterien wandeln Zucker in Milchsäure um, was zu einer schnellen Absenkung des pH-Wertes führt.
- **Heterofermentative Milchsäurebakterien:**
Diese Milchsäurebakterien werden nach der Konservierung der Silage aktiv und sorgen durch die Bildung von Essigsäure für Stabilität. Essigsäure hemmt Schimmel und Hefen, was eine Überhitzung verhindert. Daneben wird auch 1,2 Propandiol gebildet, eine glucogene Energiequelle.

Forschungsergebnisse zum Silierprozess mit Tasty Silage Maize von der University of Wisconsin Madison USA

Mit Tasty Silage Maize (37,3% TS) behandelter Silomais und unbehandelter Silomais (37% TS) wurden verglichen. Die Ergebnisse dieser Studie zeigen, dass mit Tasty Silage Maize behandelte Silagen im Vergleich zu unbehandelten Silagen mehr als 3 Tage (76 Stunden) länger kalt bleiben.

Aerobe Stabilität



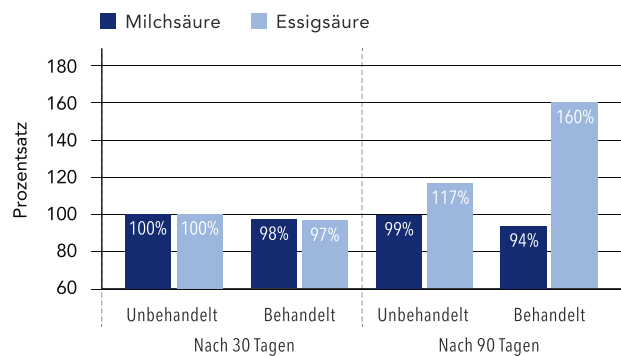
Da das Futter länger frisch bleibt, ist die Aufnahme des behandelten Mais höher.

Deutlich mehr Essigsäurebildung nach 90 Tagen

Forschungsergebnisse mit Tasty Silage Maize von der University of Nebraska-Lincoln USA. Nachdem die milchsäurebildenden Bakterien einen schnellen pH-Abfall bewirken, wird ein Teil der gebildeten Milchsäure kontrolliert umgewandelt, unter anderem in Essigsäure. Die Gesamtmenge an gebildeter Milch- und Essigsäure steigt, je länger die Silage geschlossen ist. Für einen guten und sicheren Schutz gegen Fehlgärung streben wir ein Minimum von 20 Gramm Essigsäure pro kg TS an.

Diese Studie zeigt, dass der Essigsäuregehalt nach 30 Tagen im Vergleich zur unbehandelten Silage nahezu gleich ist. Ein kg TS enthält dann etwa 17 Gramm Essigsäure. Nach 90 Tagen wurde durch die Verwendung von Tasty Silage Maize deutlich mehr Essigsäure produziert. Die Bildung von Essigsäure verläuft nahezu linear. Das bedeutet, dass nach 5 – 8 Wochen ausreichend Essigsäure für eine starke und effektive Hemmung gegen Fehlgärung gebildet ist.

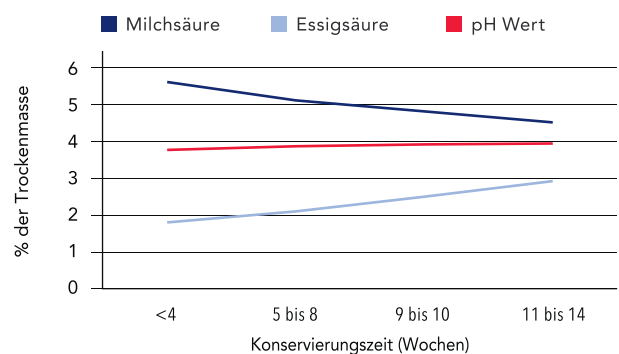
Essigsäurebildung mit Tasty Silage Maize im Vergleich zu einer unbehandelten Silage



Säurebild im Verhältnis zur Konservierungszeit

Die Analyse von 118 Ergebnissen (Quelle IFS) zeigt ein typisches Säuremuster von Silagen, die mit Tasty Silage Maize behandelt wurden. Dies zeigt auch, dass die Silage für eine ausreichende und kontrollierte Essigsäurebildung mindestens 5 – 8 Wochen geschlossen sein muss. Diese Übersicht zeigt deutlich, dass zunächst die Milchsäure für eine schnelle pH-Absenkung gebildet wird, um die Silage schnell zu stabilisieren. Nach 4 Wochen wird ein Teil dieser Milchsäure in Essigsäure umgewandelt. Der pH-Wert bleibt dann nahezu gleich.

Säureprofil Maissilage



Tasty Silage Maize Liquid

Beutel 200 Gramm:
kühl und trocken lagern
Empfohlene Dosis:
2 g/t Frischprodukt
Maissilage:
1 Beutel (200 g) ist für
die Behandlung von
100 t Frischware.
CCM/LKS:
1 Beutel (200 g) ist für
die Behandlung von
100 t Frischware.

Gebrauchsanweisung: High Volume Applicator

- Mischen Sie 1 Beutel in 5 Liter Wasser mit Umgebungstemperatur.
- Dann 10 Minuten stehen lassen.
- Mit bis zu 200 Liter Wasser mit Umgebungstemperatur verdünnen.
- 2 Liter pro Tonne Siliergut dosieren.

Low Volume Applicator

- Mischen Sie 1 Beutel in 2 - 5 Liter Wasser mit Umgebungstemperatur.
- Dann 10 Minuten stehen lassen.
- Gießen Sie die Mischung in den Low Volume Applicator.
- Dosierung 20 - 50 Milliliter pro Tonne Siliergut.



HEEMSKERK