

Tasty Silage Maize

Optimisez votre propre fourrage



Tasty Silage Maize

Pour optimiser au maximum son propre fourrage, Tasty Silage Maize est l'additif d'ensilage idéal. Il permet une conservation rapide de l'ensilage de maïs pour préserver sa valeur alimentaire. Il contribue à la production d'acides essentiels qui freinent l'échauffement et le développement de moisissures.

Conservation rapide

Le maïs doit être bien tassé et le silo immédiatement fermé pour éliminer l'oxygène présent et lancer la conservation. L'important durant ce processus est la transformation des sucres en acide lactique. L'acide lactique assure la baisse du pH, stabilise rapidement l'ensilage et le maintient stable. Tasty Silage Maize contient des bactéries produisant de l'acide lactique pour optimiser la conservation.

Évitez l'échauffement

Recouvrir soigneusement le silo et une vitesse de désilage suffisamment élevée contribuent à éviter l'échauffement et les moisissures. Tasty Silage Maize contient plusieurs souches microbiennes uniques qui assurent la production d'acide acétique. L'acide acétique freine

l'apparition de moisissures et de levures qui provoquent l'échauffement. L'ensilage reste par conséquent plus longtemps frais et stable, ce qui préserve son appétence et sa valeur alimentaire.

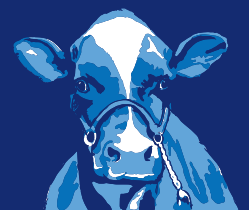
Points forts :

- Conservation rapide en raison de la production d'acide lactique
- Freine le développement de moisissures et de levures par la formation d'acide acétique
- Stabilité aérobie améliorée
- Préserve la valeur alimentaire
- Fourrage appétent
- Appliquer aussi bien à bas volume qu'à haut volume
- Utilisable en agriculture biologique
- Applicable dans les ensilages de maïs de 29-45% MS
- Utilisable en CCM et en ensilage d'épis de maïs. ►



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

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



Bien que ce texte ait été rédigé et mis en page avec le plus grand soin, aucun droit ne pourra être tiré de son contenu. Heemskerk International B.V. et les entreprises liées ne pourront en aucun cas être tenues responsables de toute information erronée de quelque nature qu'il soit. En raison du développement continu de nos produits, il se peut que les visuels présentés ne correspondent pas à la réalité. *Les étiquettes des produits présentés sont fournies sur demande. Copyright Heemskerk International B.V.

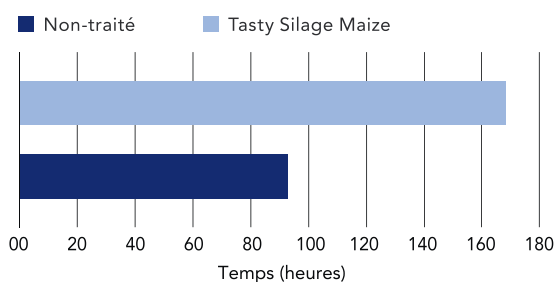
Composition :

- **Bactéries lactiques homofermentaires** : elles transforment les sucres en acide lactique pour réaliser une baisse rapide du pH.
- **Bactéries lactiques hétérofermentaires** : elles sont activées au moment où la conservation de l'ensilage est réalisée. En formant de l'acide acétique, elles assurent la stabilité de l'ensilage. L'acide acétique freine les levures et les moisissures prévenant ainsi l'échauffement de l'ensilage. En plus du 1,2 propanediol est formé, une source d'énergie glucogène.

Résultats de la recherche sur l'inhibition de la chaleur de Tasty Silage Maize par l'Université de Wisconsin Madison USA

Le maïs fourrage traité avec Tasty Silage Maize (37,3 % MS) et le maïs fourrage non traité (37 % MS) ont été comparés. Les résultats de cette étude indiquent que les ensilages traités avec Tasty Silage Maize restent froids pendant plus de 3 jours (76 heures) de plus que les ensilages non traités.

Stabilité aérobie



Parce que l'aliment reste frais plus longtemps, l'absorption du maïs traité sera plus élevée.

Formation significativement plus importante d'acide acétique après 90 jours

Résultats de recherche avec Tasty Silage Maize par l'Université de Nebraska-Lincoln USA. Une fois que les bactéries productrices d'acide lactique ont réalisé une diminution rapide du pH, une partie de l'acide lactique formé est convertie de manière contrôlée, entre autres, en acide acétique. La quantité totale d'acide lactique et acétique formée augmente au fur et à mesure que l'ensilage reste fermé. Nous visons un minimum de 20 grammes d'acide acétique par kg de MS pour une bonne et puissante inhibition d'échauffement.

Cette recherche montre que la teneur en acide acétique après 30 jours est presque la même que dans l'ensilage non traité. Un kg de MS contient alors environ 17 grammes d'acide acétique. Après 90 jours, beaucoup plus d'acide acétique a été produit en utilisant Tasty Silage Maize. La formation d'acide acétique est presque linéaire. Cela signifie qu'après 5 à 8 semaines, suffisamment d'acide acétique s'est formé pour une inhibition puissante et efficace de l'échauffement.

Formation d'acide acétique en utilisant Tasty Silage Maize comparé à un ensilage non-traité

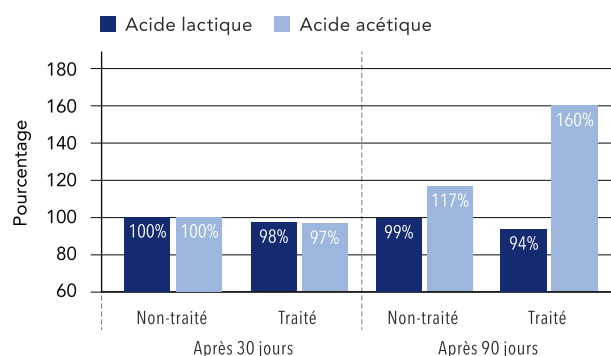
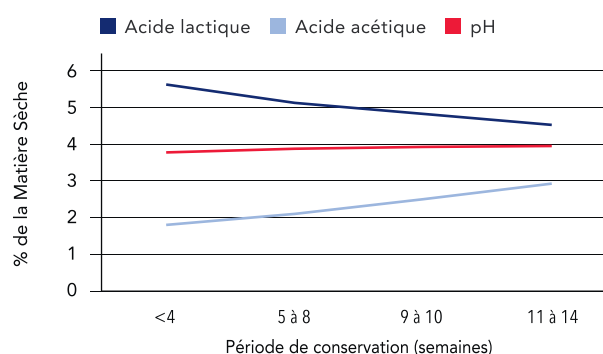


Schéma d'acidité en fonction du temps de conservation

L'analyse de 118 résultats (Source IFS) montre un schéma d'acidité typique des ensilages traités avec Tasty Silage Maize. Cela montre également que l'ensilage doit être fermé pendant au moins 5 à 8 semaines pour une formation suffisante et contrôlée d'acide acétique. Cette vue d'ensemble montre clairement que d'abord l'acide lactique est formé pour une diminution rapide du pH afin de stabiliser rapidement l'ensilage. Après 4 semaines, une partie de cet acide lactique est transformée en acide acétique. Le pH reste alors presque le même.

Profil des acides de fermentation d'ensilage de maïs



Tasty Silage Maize Liquid

Sachet 200 gram :

garder au frais et au sec

Dosage :

2 g par tonne de fourrage vert.

Ensilage de maïs :

1 sachet de 200 g pour le traitement de 100 tonnes de produit vert.

CCM/Ensilage d'épis de maïs :

1 sachet de 200 g pour le traitement de 100 tonnes de produit vert.

Mode d'emploi :

Application haut volume

- Mélanger 1 sachet dans 5 litres d'eau à température ambiante
- Laisser reposer pendant 10 minutes
- Diluer jusqu'à 200 litres avec de l'eau à température ambiante
- Appliquer à 2 litres par tonne.

Application bas volume

- Mélanger 1 sachet dans 2 - 5 litres d'eau à température ambiante
- Laisser reposer pendant 10 minutes
- Verser le mélange dans le réservoir de l'applicateur bas volume
- Appliquer à 20 - 50 ml par tonne.



HEEMSKERK