

Tömegtakarmány tartósítók



AdiSil® Lac

- teljes kukoricanövényt tartalmazó szilázs és magas keményítőtartalmú szecska tartósításához homofermentatív kultúrával
- azonnali és maximális tejsavtermelés

Összetétel: *Lactococcus lactis lactis*, *Pediococcus acidilactici* min. 1×10^{11} CFU/g

AdiSil® LG-100 Perfect

- magas- és közepes fehérjetartalmú zöldtakarmányok tartósításához
- jelentős mértékben gyorsítja az erjedési folyamatot, ezzel segítve a nehéz(ebb)en erjedő növényekből gyorsan, stabil állapotú tömegtakarmány előállítását

Összetétel: *Lactobacillus plantarum*, *Pediococcus acidilactici*, *Lactobacillus paracasei* min. 1×10^{11} CFU/g

AdiSil® Mix

- fű-, kukorica- és magas keményítőtartalmú takarmánynövényeket tartalmazó szilázs/szenázs tartósításához
- gyorsan beinduló tejsavas erjedés
- a heterofermentatív baktériumoknak köszönhetően a folyamat során keletkező ecetsav hatékonyan csökkenti az élesztőgombák számát, biztosítva a szilázs/szenázs aerob stabilitását a megnyitást követően

Összetétel: *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus brevis* min. 1×10^{11} CFU/g

AdiSil® Plus

- koncentrált szilázs/szenázs adalékanyag
- a magas- és közepes keményítő-tartalmú zöldtakarmányok tartósításához
- széles cukorerjesztési spektrumának és magasabb hatóanyag- koncentrációjának köszönhetően jelentős mértékben gyorsítja az erjedési folyamatokat
- segít megőrizni a szilázs/szenázs értékes táplálóanyagtartalmát a több hónapos tárolás alatt is

Összetétel: *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus paracasei* min. 1.5×10^{11} CFU/g

Tömegtakarmány tartósítók



Az optimális szárazanyag-tartalom elérésekor történő szakszerű betakarítás és silózás mellett a **stabil pH (3,9-4,3) gyors elérése** egyaránt javítja a betárolt tömegtakarmány minőségét és takarmányozási értékét.

A silózást követő néhány órában a növény még lélegzik, majd az oxigén felhasználásával egyidőben az anaerob tejsavbaktériumok kezdenek elszaporodni, és a vízben oldható szénhidrátokból tejsavat állítanak elő. A keletkező tejsav gyorsan csökkenti a szilázs pH-értékét, limitálja a fehérjebomlást és az energiavesztést. A szilázs kémhatásának pH 4,3 érték alá történő **gyors csökkenése** megakadályozza a káros mikrobiális folyamatokat és a fehérjebomlást.

Az **intenzív pH-csökkenés és erjedés**, tehát a **kiváló minőségű tömegtakarmány** elérése érdekében érdemes a tartósításhoz **tejsavbaktérium-készítményeket** használni. A tejsavtermelő baktériumoknak két nagy csoportját különböztetjük meg. A **homofermentatív** tejsavtermelő baktériumok a glikolízis során tisztán tejsavat képeznek, míg a **heterofermentatív** baktériumok a tejsav mellett ecetsavat és széndioxidot is előállítanak. Az obligát homo- és heterofermentatív fajok mellett léteznek még **fakultatív heterofermentatív** tejsavbaktériumok is, melyek a glükózból csak tejsavat termelnek, viszont erjesztik a glükonsavat és a pentózokat is.

Az **ADISIL termékcsalád** tagjai különböző obligát homo- és heterofermentatív- valamint fakultatív heterofermentatív tejsavbaktériumok törzseit tartalmazza, az eltérő beltartalmi tulajdonsággal rendelkező takarmánynövények optimális erjesztéséhez megfelelő baktérium törzsek ideális keverékével.

Az **ADISIL** termékek használatával az alábbi **előnyök** érhetőek el:

- A szilázs hatékonyabb erjesztése
- Alacsonyabb szárazanyag-vesztés a szilázs készítés során
- Stabil szilázs, még annak felbontása után is
- A szilázs hosszabb tárolhatósága
- Kedvező étrendi hatás
- Magas beltartalmi értékek