

• stabilizator **microsil**[®]

PRODUKT
POLSKI

Mikrobiologiczny preparat do produkcji
kiszzonek z całych roślin kukurydzy.



STABILNE ZAKISZANIE

Zawiera heterofermentatywną bakterię fermentacji mlekowej
Lactobacillus buchneri
w liczbie:
300 tys. JTK/g zakiszanego surowca.



Zwiększona
smakowitość kiszonki



Zwiększenie stabilności
tlenowej kiszonki



Większa wartość
pokarmowa kiszonki



Mniej pleśni i drożdży
w kiszonce



Zmniejszenie strat
podczas kiszenia



Stosując zakiszacze zawierające *Lactobacillus buchneri* zmniejszasz ryzyko psucia się kiszonki na pryzmie lub stole paszowym.



- Hamujesz rozwój pleśni i drożdży w kiszonce.
- Zwiększasz stabilność tlenową kiszonki.
- Zwiększasz wartość energetyczną kiszonki z kukurydzy.

ZALECANE STOSOWANIE:

Microsil Stabilizator jest dostępny w opakowaniu 500g/50 ton zakiszane go surowca.

Microsil Stabilizator jest inokulantem (zakiszaczem bakteryjnym) w proszku do stosowania w roztworze wodnym w ilości: 500g/25-50 litrów czystej wody. Bardzo dobra rozpuszczalność w wodzie. Ilość zastosowanej wody zależy od wydajności aplikatora i sposobu wprowadzenia roztworu z bakteriami do zakiszane go surowca. Stosować za pomocą aplikatora zamontowanego na sprzęcie zbierającym lub spryskiwać kolejno układane warstwy na pryzmie lub silosie. Skuteczność preparatu zależy m.in. od równomiernego rozprowadzenia roztworu robocze go w zakiszanej masie – im bardziej równomiernie spryskamy roztworem z Microsil Stabilizatorem tym większy dostęp bakterii do zakiszanej zielonki.

- Bardzo dokładne ubicie – niezbędne do prawidłowe go zakiszenia !!!
- Okrycie folią kisonkarską – najlepiej cienką podkładową i grubszą właściwą.

Do skutecznego wydłużenia stabilności kiszonki i tym samym

zmniejszenia ryzyka jej psucia się na pryzmie lub stole paszowym polecamy chemiczny konserwant pod nazwą POLSIL STABILIZATOR. Dodany łącznie z MICROSILE STABILIZATOR lub z innymi zakiszaczami zwiększa trwałość wyprodukowanej kiszonki. Polecamy do zakiszenia kukurydzy (całych roślin, kolb typu CCM, LKS, wilgotnego



ziarna) lub zielonek z innych roślin nadmiernie przesuszonych. POLSIL STABILIZATOR składa się z benzoenu sodu i sorbinianu potasu – najlepszych konserwantów używanych w kiszonkach. Nie hamuje rozwoju bakterii fermentacji mlekowej. Niszczy i nie dopuszcza do rozmnażania się grzybów pleśniowych i drożdży. Do stosowania w roztworze wodnym w proporcji: 5kg/ok. 50 litrów czystej wody. Zalecane stosowanie: 5kg/50 ton zakiszane go surowca. Dostępny w opakowaniu 5kg.

ZALECENIA DOTYCZĄCE SPORZĄDZANIA KISZONEK Z CAŁYCH ROŚLIN KUKURYDZY

- Zawartość suchej masy całych roślin kukurydzy – 35%
- Grubość warstwy do ubijania – maksymalnie do 20cm – zapewni to lepsze zagęszczenie i stworzenie warunków beztlenowych, w których produkowany jest przez bakterie fermentacji mlekowej kwas mlekowy, naturalny konserwant.

Masa netto:
500g/50t kiszonki



www.microsil.pl

POLSIL BIOPREPARATY SP.J., ul. Okólna 128/7, 87-100 Toruń,
tel.+48 56 654 84 27, polsil@polsil.pl, [f/polsil.biopreparaty](https://www.facebook.com/polsil.biopreparaty)

www.polsil.pl

POLSIL[®]
BIOPREPARATY