

# BONSILAGE FORTE

Para un buen ensilado en el rango inferior de MS.



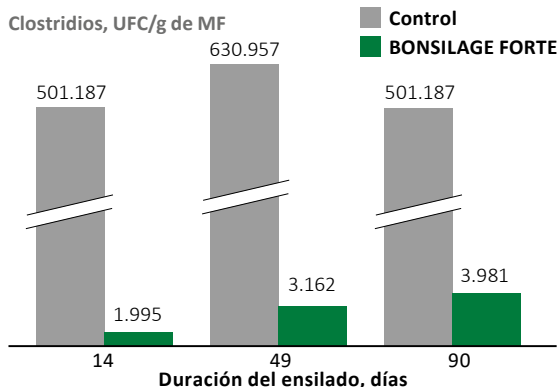
Este producto especial para ensilados húmedos transforma el material de partida húmedo de difícil fermentación en ensilados perfectamente higiénicos con un excelente aroma. BONSILAGE FORTE emplea el espectro de hidratos de carbono completo, reduciendo el pH de forma duradera y segura y evitando fermentaciones nocivas. La eficaz selección de bacterias ácido lácticas inhibe el crecimiento de los clostridios. Además, se reduce considerablemente la desasimilación de las proteínas para convertirse en  $\text{NH}_3\text{-N}$  y aminas biógenas, que es habitual en los ensilados húmedos.



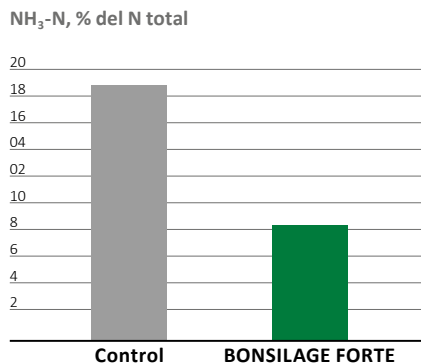
CATEGORY 1b,5  
CONTINUOUS  
MONITORING  
DLG Certificate 6501  
www.DLG.org

- Reduce el pH de forma rápida y duradera
- Aprovecha los hidratos de carbono de reserva de la planta
- Protege la proteína vegetal
- Inhibe los clostridios y, por tanto, las fermentaciones nocivas.

## BONSILAGE FORTE inhibe de forma eficaz los clostridios (hierba, 1.ª siega, 26-32 % de MS)



## BONSILAGE FORTE evita que la proteína se descomponga transformándose en amoniaco



Ámbitos de aplicación: ray-grass inglés 18-30 % de MS; otras hierbas 22-30 % de MS; trébol 25-30 % de MS; alfalfa 25-35 % de MS

Periodo mínimo de almacenamiento: 3 semanas



Nutricor S.L., C/ Jaume II, 37, 25001 Lleida,  
Tel: +34 973 21 25 20,  
nutricor@nutricor.es, www.nutricor.es

Schaumann Agri International GmbH  
info@schaumann-agri.com,  
www.bonsilage.com

# BONSILAGE PLUS

Un plus de estabilidad y energía.



Aditivo para el ensilado de hierbas con bajo contenido en azúcar dentro del rango superior de MS > 30 %. La combinación específica de cinco cepas de bacterias ácido lácticas hetero y homofermentativas adaptadas aumenta la densidad energética en el ensilado mediante una mejora de la digestibilidad, inhibe las levaduras y el moho y reduce el recalentamiento.

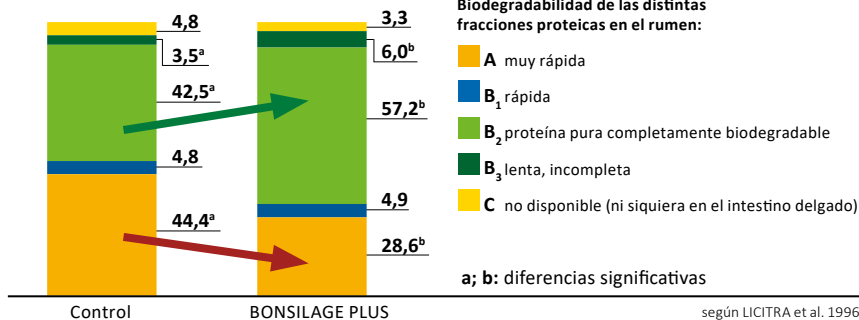


CATEGORY 1c,2,4b  
**CONTINUOUS MONITORING**  
DLG Certificate 6499  
www.DLG.org

- Crea un patrón de ácido de fermentación óptimo en el rango superior de MS
- Aumenta la digestibilidad
- Incrementa la densidad energética
- Crea un ácido acético específico y reduce el recalentamiento
- Mejora la calidad de la proteína bruta
- Más proteína pura con BONSILAGE PLUS

## BONSILAGE PLUS reduce la desasimilación de las proteínas

% XP



según LICITRA et al. 1996

Fuente: Cámara de Agricultura de Baja Sajonia y Universidad de Hohenheim

**Ámbitos de aplicación:** hierba, trébol, alfalfa, centeno forrajero, plantas enteras con un 28-45 % de MS

**Periodo mínimo de almacenamiento:** 8 semanas



Nutricor S.L., C/ Jaume II, 37, 25001 Lleida,  
Tel: +34 973 21 25 20,  
nutricor@nutricor.es, www.nutricor.es

Schaumann Agri International GmbH  
info@schaumann-agri.com,  
www.bonsilage.com