



FICHA TÉCNICA DE BONSILAGE ALFA

Medio biológico con pre mezcla de aditivos de ensilado

Para 50 Toneladas de materia fresca

Composición: Cepas seleccionadas de bacterias ácido lácticas homofermentativas y hetero fermentativas:

Lactobacillus plantarum (DSM 21762, EU Reg. Nr. 1k2071), Lactobacillus paracasei (DSM 16245, EU Reg. Nr. 1k2076), Lactobacillus Buchneri (DSM 12856, EU Reg. Nr. 1k2075) y Lactococcus Lactis (NCIMB 30160, EU Reg. Nr. 1k2082)

Cepas enlistadas en el Registro de la Comunidad Europea de los aditivos en la alimentación animal según el Reglamento (CE) nº 1831/2003 Anexo I: Categoría 1(Aditivos tecnológicos) y grupo funcional K (aditivos para ensilaje)

Contenido interno activo: $1,25 \times 10^{11}$ UFC de bacterias ácido lácticas por gramo. BONSILAGE ALFA (líquido) es inocuo, no cáustico, ni corrosivo.

Dosificación: Mínimo 250.000 bacterias ácido lácticas por gramo de ensilado. Rellenar $\frac{3}{4}$ partes del recipiente con agua, cerrar y agitar energicamente durante aproximadamente 10 segundos. El contenido (100 g) es suficiente para 50 toneladas de ensilado.

Para una dosificación exacta y un reparto óptimo, dosificar 2 g de polvo en 0,25 – 2 litros de agua y pulverizar finamente en 1 tonelada de ensilado.

La solución bacteriana permanecerá activa durante 48 horas a temperatura ambiente (aprox. 20° C) sin refrigeración. La conservación de la solución bacteriana en refrigeración (+4° C) prolonga el tiempo máximo de conservación hasta una semana.

Aplicación: Adecuado para todos los tipos de forrajes de alfalfa y trébol con una materia seca de 25 – 40 %.

La compresión recomendada para el ensilaje de hierba debe mantenerse de acuerdo con la fórmula $(3,5 \times MS [\%] + 90)$. Ejemplo: para un ensilaje de hierba con un 35% MS se debe compactar $3,5 \times 35 + 90 = 212,5 \text{ kg MS/m}^3$.

La duración mínima de almacenamiento de 8 semanas ha de respetarse.

Almacenamiento: Consérvese en un lugar seco, fresco y protegido de la radiación solar directa.

Peso neto: 100 g

BONSILAGE ALFA (líquido) con la correcta y específica mezcla de bacterias ácido lácticas homo y hetero-fermentativas de alto rendimiento, se consigue un ensilado aromático así como bajas pérdidas de fermentación e inhibe la multiplicación de clostridios, siempre que se siga una buena técnica de ensilado y se aplique la dosificación exacta.

Se puede utilizar en la agricultura orgánica/ecológica de conformidad con la normativa (CE) 834/2007 y 889/2008.AT-BIO-301

Fecha de caducidad: dos años de la fecha de envasado

Schaumann Agri International GmbH,

An der Mühlenau 4, D-25421 Pinneberg

Tel. +49 (0) 4101 218-5300, Fax - 5399

E-Mail: info@schaumann.de

Internet: www.schaumann.de

α DE ST 100004

Importador: MGA, S.L. Maragatos,75- 49600- BENAVENTE-Tel.980630497- Fax. 980634088

Las cepas empleadas en la elaboración de este producto son propiedad de la firma Schaumann Agri y no está permitida su reproducción.

SCHAUMANN garantiza que el producto corresponde a las indicaciones de la etiqueta.

Por lo demás se limita la posición del productor o del vendedor al precio de compra del producto.