



FICHA TECNICA DE BONSILAGE MAIZ

Medio biológico para ensilado de maíz a base de bacterias ácido lácticas naturales de alta actividad.

Para 100 Ton de materia fresca

Composición: Una selección de 3 cepas seleccionadas de bacterias ácido lácticas homo-fermentativas y hetero-fermentativas: 1k2079 Lactobacillus plantarum (DSM 12837), 1k2103 Pediococcus pentosaceus (DSM 12834) y 1k2075 Lactobacillus buchneri (DSM 12856)
Cepas enlistadas en el Registro de la Comunidad Europea de los aditivos en la alimentación animal según el Reglamento (CE) n° 1831/2003 Anexo I: Categoría 1 (aditivos tecnológicos) y grupo funcional k (aditivos para ensilaje)

Contenido interno activo: $2,5 \times 10^{11}$ UFC de bacterias ácido lácticas por gramo BONSILAGE MAIS (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 100 toneladas de ensilado en las condiciones más difíciles.

Para una dosificación exacta y un reparto óptimo, dosificar 1 g de polvo en 0,25 – 2 l 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: Excelente combinación de bacterias ácido lácticas específicas para el ensilado de maíz.

La compresión recomendada para el ensilaje de maíz debe mantenerse de acuerdo con la fórmula $(8 \times MS [\%] + 6)$. Ejemplo: para un ensilado de maíz con un 35% MS se debe compactar $8 \times 35 + 6 = 286 \text{ kg MS/m}^3$.

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

Momento óptimo de uso:

Ensilado de maíz grano: 28-35% Materia Seca

Ensilado de la planta completa: 28-40% Materia Seca

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

Peso neto: 100 g

BONSILAGE MAIS con la correcta y específica mezcla de bacterias ácidolácticas homo y heterofermentativas de alto rendimiento, se consigue un ensilado de maíz estable y con mínimas pérdidas, siempre que se siga una buena técnica de ensilado y se aplique la dosificación exacta.

Puede utilizarse 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 Schumann 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.