

Unos ensilados estables con digestibilidad elevada



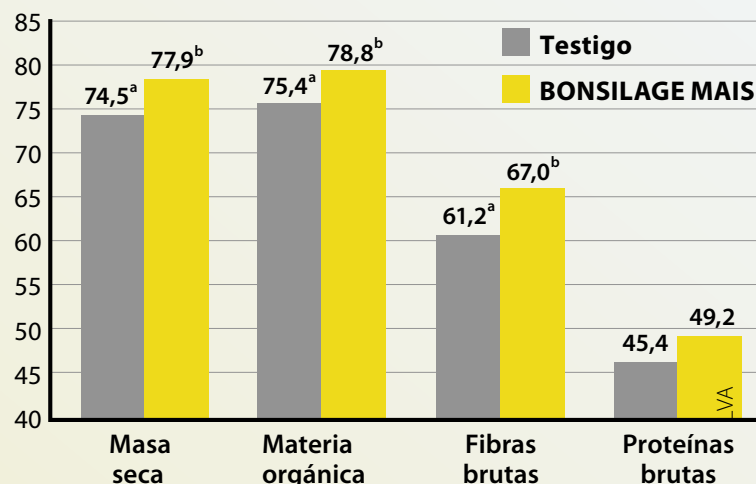
BONSILAGE MAIS garantiza la seguridad del proceso de fermentación. La formación controlada de ácido acético estabiliza el ensilado sobre el frente de ataque y reduce fuertemente las pérdidas de MS. Y además, BONSILAGE MAÍZ mejora la digestibilidad y la densidad energética en el ensilado de maíz.



Gruppe 2

Aumento de la digestibilidad

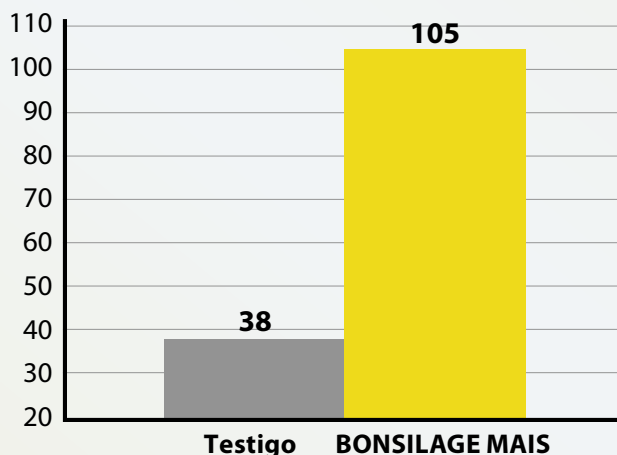
Digestibilidad en %



a, b caracterizan unas diferencias significativas ($p < 0,1$)

Plus de estabilidad

Estabilidad aeróbica en horas



Dosis : líquido : 1 g/t de ensilado

Granulado : 250 g/t de ensilado

Maíz - plantas enteras: 25-40 % de MS **Cereales:** 30-40 % de MS

- Una composición de ácidos de fermentación óptima
- Una mayor digestibilidad y un plus de energía
- Una estabilidad netamente mejorada sobre la superficie de ataque

M.G.A. - Tél. 980 63 04 97