

Josilac[®] extra

Additif biologique pour le traitement de l'ensilage.
Le spécialiste contre la formation de moisissures et l'échauffement.

Caractéristiques produit

- bactéries lactiques hétérofermentaires (*Lactobacillus buchneri*, *Lactobacillus kefir*)
- agréé pour les exploitations en agriculture biologique
- SAFETY-Effect

Avantages produit

- fourrage sans échauffement
- large champ d'utilisation (matière sèche 30-65 %)
- pour différents types de fourrages
- faible dosage (Ultra Bas Volume [ULV]) et application liquide

Vos avantages

- grande flexibilité
- utilisation facile
- protège contre l'échauffement la formation de moisissures



Principales utilisations

Herbe > 30 % TS	Silo de maïs	CCM (ensilage grains humides ou épis)	Ensilage Plantes Entières	ULV (Ultra Bas Volume)
•	•••	•••	••	✓

Josilac extra

Prémélange d'additifs pour ensilage de fourrages

Applications:

Silo de maïs, ensilage grains humides ou épis, ensilage plantes entières, herbe pâturée avec une teneur élevée en matière sèche

Composition:

Bactéries lactiques: $8,34 \times 10^{10}$ CFU UFC / g de produit:

Lactobacillus buchneri DSM 22501 1k20738

Lactobacillus kefir DSM 19455 1k20742

Support: Dextrose

Innoculation: 250.000 UFC Bactéries lactiques / g de matière verte.

Dosage: 3g Josilac® extra par tonne de matière verte, le sachet de 150 g permet de traiter 50 T de matière verte.

Utilisation recommandée:

Josilac® extra doit être dissous par agitation vigoureuse dans de l'eau (sans chlore) et appliqué sous forme liquide de façon uniforme à raison de 0,2 – 2 litres / T de matière verte par l'intermédiaire d'un applicateur comme **Josilac® Dosiergerät**. Dans le cas de micro dosage, appliquez, **Josilac® extra** sous forme liquide à raison de 25 – 100 ml / T de matière verte.

Il est recommandé d'utiliser une eau dont la température est comprise entre 18 – 30 °C.

La solution peut être utilisée immédiatement et au maximum dans les 48 heures suivantes.

Doit être utilisée pour traiter des fourrages dont la plage de matière sèche est comprise entre : 30 – 60 %

Remarque: le silo doit rester fermé au moins 6 - 8 semaines

Stockage et date limite d'utilisation des paquets fermés:

Température ambiante (20 °C): 6 mois

Au réfrigérateur (4 – 8 °C): 12 mois

Au congélateur (-18 °C): 24 mois

Mode d'action:

Les bactéries lactiques contenues dans **Josilac® extra** garde l'ensilage plus longtemps stable après la pénétration d'air (haute stabilité aérobie). Action efficace et garantie également en cas d'ensilage avec haut niveau de MS. Les bactéries lactiques hétérofermentaires assurent d'une part une fermentation sûre pendant la première fermentation, et d'autre part crée un milieu stable contre le développement des moisissures et des levures. L'ensilage est efficacement conservé et il est protégé de l'échauffement.

Avantages de Josilac® extra dans l'ensilage:

- diminution des pertes d'eau grâce à une stabilité aérobie élevée (stabilité de l'ensilage après pénétration d'air)
- fourrage sain et propre grâce à sa protection contre l'échauffement
- haute valeur nutritive par la réduction de la croissance incontrôlée des levures et moisissures. Cela permet de réduire les effets négatifs sur le métabolisme, la santé et la fertilité des vaches laitières

Poids Net: 150 g