

SILAPRILIB QUATRO





Bactéries:


Lactobacillus plantarum	Pediococcus acidilactici
Pediococcus pentosaceus	Propionibacterium acidipropionici

Enzymes:

Alpha-amylase	Cellulase
Bêta-glucanase	Xylanase

PRÉCONISATIONS D'UTILISATION

1.  200 g  2.5 l d'eau tiède

2.  10 Min laisser reposer

- 3.** Pour le doseur, remplir à 100 litres (+97,5 l d'eau) et appliquer selon le tableau.
- 4.** Appliquer directement selon le tableau pour les appareils d'exactitude (par ex. ACTISILER 20 dans CLAAS Jaguar)

	Ensilage d'herbe	Ensilage de maïs
Doseur (100 l)	1.25 l/t	1 l/t
Appareil d'exactitude (2.5 l)	31 ml/t	25 ml/t

STOCKAGE ET DURÉE DE VIE DU PRODUIT

Conserver dans un endroit frais et sec, non ouvert, durée de conservation garantie 24 MOIS après la date de fabrication.



TIMAC AGRO Swiss SA
Im Ifang 16 - 8307 Effretikon
Tel. 044 743 77 11 - timacagroswiss@roullier.com

JNA4R020 ch-fr 2304 © Istock-Fotolia



www.ch.timacagro.com

SILAPRILIB QUATRO



AGENT D'ENSILAGES NOUVELLE GÉNÉRATION

**Bactéries lactiques +
bactéries propioniques +
4 enzymes**



POUR TOUT TYPE D'ENSILAGES



PROBLÉMATIQUES DE CONSERVATION D'ENSILAGES

1. ACIDIFICATION INSUFFISANTE

- Perte de matière sèche
- Appétence amoindrie
- Dégradation de la valeur protéique
- Digestibilité amoindrie

2. FERMENTATION AÉROBIE

- Risque sanitaire (mycotoxines)
- Production de chaleur dans l'ensilage
- Pertes

BÉNÉFICES D'UN BON CONTRÔLE DE LA FERMENTATION

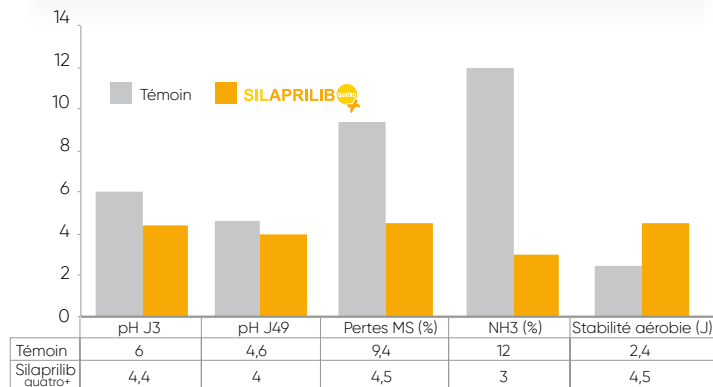
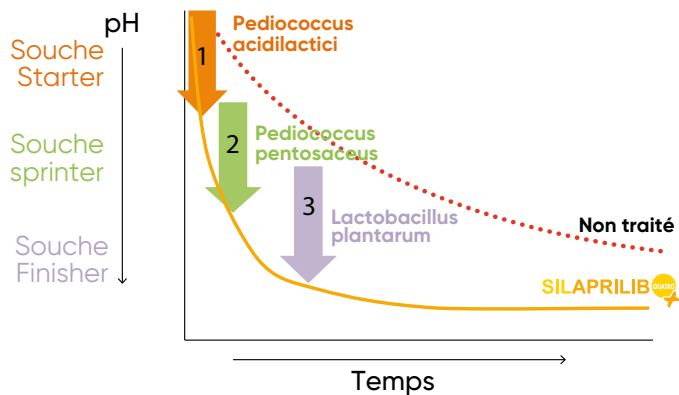
1. PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ DU FOURRAGE

- Appétence garantie
- Valeurs nutritives (Energie, protéines)
- Sécurité alimentaire

2. OPTIMISATION ÉCONOMIQUE

- Pas de tri au silo
- Meilleure digestibilité
- Moins d'additifs nutritionnels nécessaires
- Limitation des pertes de matières sèches

Action acidifiante de 3 souches de bactéries lactiques



Essai Station: Prof Thyssen, 2014.
Ensilage Herbe 35% MS

3 SOUCHES LACTIQUES

- Agissent en synergie : Starter, sprinter et finisher
- Sécurisent l'acidification et la stabilisation des différentes phases de l'ensilage

SOUCHE BUCHNERI

- Produit les acides acétique et propionique
- Améliore la stabilité anaérobie même avec de grandes surfaces exposées
- Inhibe la prolifération des levures et autres champignons
- Permet une utilisation plus rapide

ENZYMES

- Libère les sucres
- Augmente la digestibilité
- Efficacité approuvée par la réglementation européenne

COMPATIBLE AVEC LES TRÈS BAS VOLUMES

- Fonctionne en micro-dosage sur des pompes à ultra bas volume
- Dosage de 25 à 31 ml/T de fourrage
- Produit hautement soluble, micronisé, sans dépôt