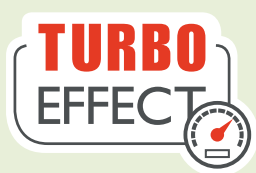


Josera.
we care, you grow

Josilac[®] classic

Biologisk silofôrinnokulant for behandling av silofôr.
Premiumprodukt for beste silofôr.



Produktfordeler:

- meget høy konsentrasjon av homofermentive melkesyrebakterier og høyeffektive enzymer
- godkjent for økologisk gårdsdrift
- produktet er DLG-testet (1b, 1c, 4b, 4c melk)

Dine fordeler:

- best silofôr kvalitet, selv under vanskelige forhold
 - på grunn av den inkluderte TURBO-effekten
- høy fleksibilitet
 - på grunn av det brede bruksområdet (tørrstoff 25-40 %)
 - for forskjellige fôrtyper
- enkel påføring
 - på grunn av lave påføringsrater og påføring i væskeform
- høy sikkerhet med DLG-kvalitetsetikett

Hovedbruksområder

Gress	Mais	Belgfrukter	Helanleggsfôr	Silofôr for biogasproduksjon
•••		•••		

Josilac® classic

Forhåndsblending av silofôradditiver

Bruksområde:

Gress, både fra dyrket og fra eng, kløver, lusern og andre belgfrukter

Sammensetning:

Homofermenterende melkesyrebakterier og enzymer

Anbefalt dose: 600.000 CFU/g ferskfôr

Dosering: 6 g Josilac® classic per tonn ferskfôr. En bag (150 g) er tilstrekkelig til å behandle 25 tonn ferskfôr. of fresh forage.

Merknad om påføring:

Løs opp en pose (150 g) Josilac classic i ca. 0,5 l vann (ikke-klorinert) mens du rister eller rører kraftig. Etterpå fortynner du med minst 10 l vann (0,4 l total oppløsning/til silofôr 6 g Josilac/fôr silofôr) opptil maksimum 50 l vann (2 l total oppløsning/til silofôr 6 g Josilac/fôr silofôr) og påfør jevnt. Fortynningsgrad avhenger av høstingsmetode, høstekapasitet i silofôr/h og dyseutmatningseffekt.

(Josera doseringsutstyr.)

Foreslått vanntemperatur: 18-30 °C.

Påføringsløsningen er umiddelbart klart til bruk og skal forbrukes innen 48 timer. Foreslått område for tørt materiale: 20-40 % DM.

Oppbevaring og minimum levetid i uåpnet original emballasje:

Romtemperatur (20 °C): 6 måneder

Kjøleskap (4-8 °C): 12 måneder

Fryser (-18 °C): 24 måneder

Virkemåte:

TURBO-effekten som er inkludert i **Josilac® classic** stimulerer rask og intensiv melkesyrefermenteringen i det ferske fôret. De negative følgebetingelsene som kan skade høykvalitetsbasisfôret vil effektivt undertrykkes, og uønsket fermentering vil unngås. I tillegg sørger TURBO-effekten for et mer stabilt protein i silofôret. Her reduseres proteolysen (protein nedbrytning under ensileringsprosessen) – noe som gir lavere ammoniakk-N-innhold og mer INP (ikke-nedbrytbart protein).

TURBO-effekten støttes gjennom tilsatte enzymer som frigjør sukker fra plantecelleveggen, det vil si verdifulle fermenteringssubstrater. Dette muliggjør en 2. fermenteringsprosess selv under vanskelige forhold (vått vær, lavere sukkerinnhold, høy bufferkapasitet).

Fordeler med Josilac® classic i silofôr:

- Lave fermenteringstap på grunn av en kontrollert og hurtig fermenteringsprosess.
- Høyere næringsmiddel tetthet på grunn av optimalisert og hurtig omdannelse av sukre til fermenterte syrer (masse melkesyre, lite eddiksyre, ingen smørsyre).
- Høyere forinntak på grunn av mer smakfullt silofôr.
- Høyere sant proteininnhold på grunn av en redusert degradering av proteiner.
- Mer potensiale for høye melkeytelser fra ditt eget fôr.
- Mindre konsentrat og proteinfôr er nødvendig, hvilket bidrar til å redusere førkostnadene dine.

Nettovekt: 150 g

