

DLACZEGO WARTO STOSOWAĆ DODATKI DO KISZONKI?

Sam proces zakiszania kukurydzy zazwyczaj przebiega prawidłowo również bez dodatków. Problem pojawia się jednak po otwarciu silosu.

Dostęp tlenu do górnych warstw powoduje intensywny rozwój drożdży. Kiszonka zaczyna się nagrzewać, traci cenne składniki pokarmowe, a w skrajnych przypadkach rozwijają się pleśnie. Pleśnie mogą dodatkowo wytwarzać mykotoksyny, które negatywnie wpływają na zdrowie zwierząt i ograniczają efektywność produkcji.

FARMAIZE Stability przyspiesza fermentację, zwiększa stabilność tlenową kiszonki oraz ogranicza straty suchej masy. Zawarte w preparacie enzymy poprawiają także strawność kiszonki z kukurydzy, pozwalając lepiej wykorzystać potencjał wyprodukowanej paszy.

Straty podczas zakiszania są nieuniknione...

Nawet przy bardzo dobrym zagęszczeniu i prawidłowym okryciu silosu dochodzi do strat suchej masy wynikających z oddychania roślin i fermentacji.

Warunki zakiszania	Straty suchej masy
Optymalne (bardzo dobre zagęszczenie i szczelne przykrycie)	6–8%
Typowe warunki w praktyce	8–12%
Słabe zagęszczenie lub błędy podczas zakiszania	12–20%

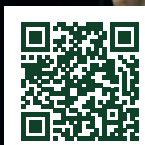
O jakości kiszonki decydują: jakość surowca, termin zbioru, dokładne ubicie materiału i szybkie odcięcie dostępu tlenu. Nawet drobne błędy podczas zakiszania mogą zaburzyć fermentację i obniżyć wartość paszy. Odpowiednio dobrany dodatek do zakiszania pomaga temu zapobiegać i utrzymać wysoką jakość kiszonki przez cały okres skarmiania

GOTOWY NA KISZONKĘ NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI? POSTAW NA FARMAIZE STABILITY

Masz pytania?

Twój farmpartner chętnie pomoże dobrać odpowiedni sposób stosowania preparatu **FARMAIZE Stability**, uwzględniając warunki panujące w Twoim gospodarstwie.

SKONTAKTUJ SIĘ
Z NAMI



farmmaat Polska Sp. z o.o.
Nowa Trzcianna 12
96-115 Nowy Kawęczny
www.farmmaat.pl

farmmaat

NOWY DODATEK
DO KISZONEK
OD FARMSAAT

FARMAIZE STABILITY

STABILNA KISZONKA, LEPSZE WYNIKI

#SIEJEMPEWNOŚĆ

farmmaat.pl

FARMAIZE STABILITY

MNIEJ STRAT,
WIĘCEJ WARTOŚCI
OD ZAKISZANIA PO SKARMIANIE

Zadbaj o najwyższą jakość kiszonki już od pierwszego dnia.

Dobra kiszonka to fundament wydajnej i opłacalnej produkcji zwierzęcej. O jakości paszy decyduje nie tylko zbiór, ale także sposób zakiszania. Dzięki odpowiedniemu dodatkowi do kiszonki już na samym początku ograniczysz straty i zachowasz maksimum wartości pokarmowej.

FARMAIZE Stability wspiera szybki i kontrolowany proces fermentacji oraz skutecznie stabilizuje kiszonkę. Dzięki temu więcej energii i składników odżywczych pozostaje w paszy, poprawia się jej smakowitość i pobranie przez zwierzęta, a kiszonka zachowuje wysoką jakość także długo po otwarciu silosu.

To oznacza dla Ciebie:

- mniejsze straty,
- wyższą wartość pokarmową paszy,
- lepsze wyniki produkcyjne,
- większą opłacalność gospodarstwa.

Niezależnie od tego, czy przygotowujesz kiszonkę z kukurydzy i całych roślin, czy z traw – **FARMAIZE Stability** to inwestycja, która zwraca się w postaci lepszego wykorzystania paszy i wyższej efektywności produkcji.



JAKOŚĆ NIE JEST DODATKIEM JEST NASZYM STANDARDEM

Najważniejsze zalety

- połączenie homo- i heterofermentacyjnych bakterii kwasu mlekowego oraz enzymów,
- wysoka koncentracja bakterii heterofermentacyjnych,
- skuteczne ograniczanie rozwoju drożdży i pleśni,
- ochrona przed wtórnym nagrzewaniem kiszonki,
- ograniczenie ryzyka powstawania mykotoksyn,
- poprawa strawności włókna,
- elastyczne dawkowanie dostosowane do rodzaju materiału.



SKORZYSTAJ Z NASZEGO
KALKULATORA

	Kiszonka z ziarna kukurydzy, wilgotna kukurydza	Kiszonka z kukurydzy i całych roślin, sianokiszonka	
		Normalne warunki zakiszania	Trudne warunki zakiszania
Dawka	4 g	1,33 g	2 g
Wydajność jednego opakowania	50 t	150 t	100 t
Zawartość bakterii (jtk/g świeżej masy*)	600.000	200.000	300.000
Ochrona przed wtórnym nagrzewaniem	++++	+++	++++
Wpływ enzymów na strawność		++	+++

*jtk/g świeżej masy = jednostki tworzące kolonie na 1 g świeżej masy