

Warum Siliermittel?

Silaprilib *quatro*

Milchsäurebakterien +
Propionsäurebakterien +
4 Enzyme



Siliermittel greifen an verschiedenen Stellen in die biologischen Prozesse steuernd ein, verbessern die Silierbarkeit des Erntegutes oder unterdrücken Gärtschädlinge.

Vorteile:

- 2 Stämme homofermentative Milchsäurebakterien
→ vergären Zucker rasch und effektiv ausschließlich zu Milchsäure für rasche pH-Wert-Senkung
- heterofermentative Milchsäurebakterien
→ setzen Zucker zu Milch- und Essigsäure um für verbesserte aerobe Stabilität
- Propionsäurebakterien
→ erhöhte Stabilität nach dem Öffnen
- 4 Enzyme
→ produzieren aus nicht vergärbaren Strukturbestandteile (Zellulose, Hemizellulose,...) verwertbare Kohlenhydrate für Milchsäurebakterien

Bakterien:

Lactobacillus plantarum 1×10^{11} KBE/g
Pediococcus acidilactici 1×10^{11} KBE/g
Pediococcus pentosaceus 1×10^{11} KBE/g
Propionibacterium acidipropionici 1×10^{11} KBE/g

Enzyme:

Alpha-Amylase
Cellulase
Beta-Glukanase
Xylanase



3. für DOSIERER
auf **100 Liter auffüllen** (+97,5 l Wasser)
und laut Tabelle anwenden

oder

für EXTAKTDOSIERER
direkt laut Tabelle anwenden
zB: ACTISILER 20 im CLAAS Jaguar

	Grassilage	Maissilage	Leguminosen
Dosierer (mit 100 Liter)	1,25 l/t FM	1 l/t FM	2 l/t FM
Exakt dosierer (mit 2,5 Liter)	31 ml/t FM	25 ml/t FM	50 ml/t FM