



MiaSilage TS ÖKO

Zusatzstoff aus der Gruppe der Silierzusatzstoffe
Heterofermentative Milchsäurebakterien

Produktbeschreibung

MiaSilage TS ÖKO besteht aus dem EU-registrierten lebenden Milchsäurebakterienstamm *Lactobacillus brevis* (DSMZ 21982). Es dient als Siliermittel zur Verbesserung der aeroben Stabilität von besonders stärkereichen Silagen, wie CCM (Mais) und Ganzpflanzensilagen (GPS).

Wirkungsweise

MiaSilage TS ÖKO enthält mit *Lactobacillus brevis* einen sehr effizienten heterofermentativen Milchsäurebakterienstamm. Dieser zeichnet sich durch eine relativ schnelle Verdoppelungszeit von 43 Minuten und ein weites Temperaturspektrum (15-40°C) aus. Damit wird eine Wirksamkeit während des gesamten Fermentationsprozesses sicher gestellt und eine hohe Essigsäureproduktion erreicht. Essigsäure hemmt nachweislich das Wachstum von Hefen und Schimmelpilze in der Silage. Diese Gärschädlinge sind insbesondere bei stärkereichen Ausgangsprodukten ein Risiko und können zu mikrobiellen Verderb führen.

MiaSilage TS ÖKO wirkt den fördernden hohen Restzuckergehalten entgegen und reduziert das Wachstum der Hefen. Auf diese Weise werden die Nährstoffe in der Silage vor der Verstoffwechslung zu Wärme und Alkohol geschützt und eine energiereiche und hochwertige Silage sicher gestellt. Neben dem Schutz vor Nährstoffverlust nach dem Öffnen des Silos, wird zudem der negative Effekt von warmgewordener Silage auf die Schmackhaftigkeit verhindert.

- Für besonders stärkereiche Silagen
- Sichert hohe Essigsäure-Produktion
- Reduziert das Hefen- und Schimmelwachstum in Silagen
- Schützt vor Nacherwärmung
- Verlängert die Stabilität der Mais- & GPS-Silagen nach dem Öffnen
- Einfacher, sicherer Einsatz

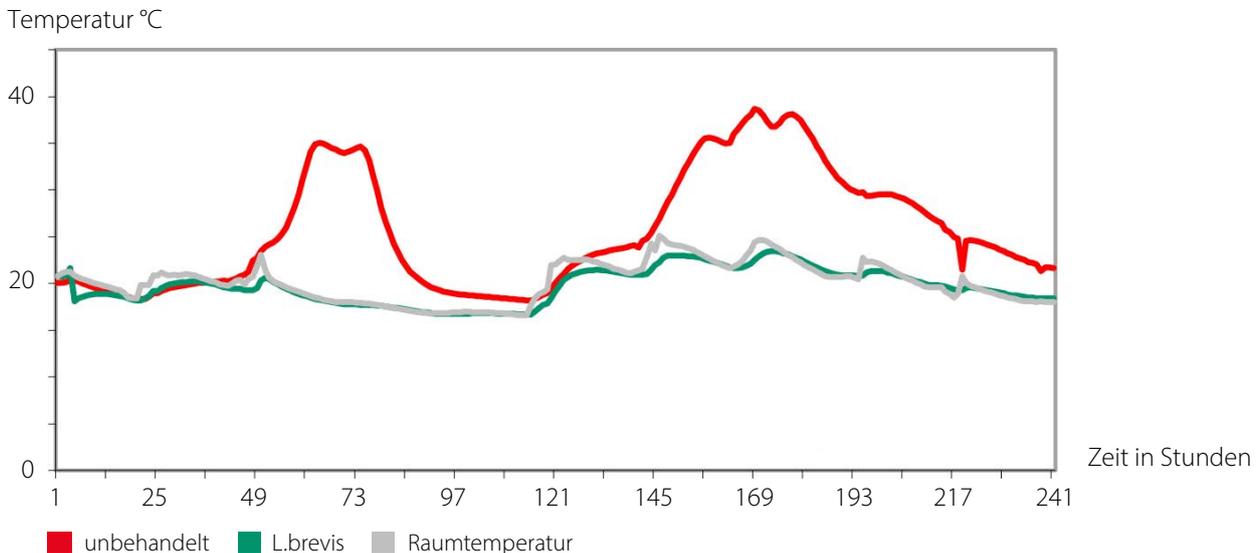


MiaSilage TS ÖKO

Zusatzstoff aus der Gruppe der Silierzusatzstoffe
Heterofermentative Milchsäurebakterien

Nutzen

MiaSilage TS ÖKO steigert die Konzentration an Essigsäure in Mais- und GPS-Silage signifikant um durchschnittlich 50%. Der Effekt zeigt sich in einer bis zu 6°C geringeren Temperatur der Silage nach dem Öffnen (25,6 °C Kontrolle vs. 19,7 °C Versuch). Des Weiteren konnte bei den Versuchsgruppen über 9 Tage kein Temperaturanstieg (+2°C) im Vergleich zur Umgebungstemperatur festgestellt werden, während in der Kontrolle bereits ab dem 2. Tag eine Erwärmung messbar war, die zwischen 5-15°C von der Umgebungstemperatur abwich. In Bezug auf das Hefewachstum wurde mit MiaSilage TS ÖKO eine signifikante Hemmung erzielt. So ging die Hefepopulation gegen Null, verglichen mit bis zu 50.000 KBE/g bei der Kontrolle. Ähnliche Wirkungen waren auch bei dem Gehalt an Schimmelpilzen in der Silage zu beobachten (37.800 KBE/g Kontrolle vs. 550 KBE/g Versuch). Diese Ergebnisse zeigen die Effektivität von MiaSilage TS ÖKO auch als biologisches Siliermittel gegen die Nacherwärmung in stärkereichen Silagen, verursacht durch Hefen und Schimmelpilzen.



Effekt von MiaSilage TS ÖKO auf die zeitliche Temperaturveränderung in der Maissilage unter Lufteinfluss im Vergleich zu unbehandelter Silage zur Umgebungstemperatur.



MiaSilage TS ÖKO

Zusatzstoff aus der Gruppe der Silierzusatzstoffe
Heterofermentative Milchsäurebakterien

Zusammensetzung

Lactobacillus brevis (DSMZ 21982, 1k20715) 100%

Trägerstoff: Dextrose

Konzentration: 100 x 10⁹ (100.000.000.000) KBE per g

Beschaffenheit: weißliches Pulver

Reinheit:	Salmonella	negativ in 25 g
	Escherichia coli	<100 KBE/g
	Kolibakterien	<100 KBE/g
	Hefen und Schimmelpilze	<100 KBE/g

Anwendungsempfehlung

MiaSilage TS ÖKO kann mit jeder Verdünnungsrate zwischen 100 ml und 2 Litern je Tonne Siliergut aufgetragen werden, sofern stets 1 g MiaSilage TS ÖKO je Tonne Siliergut eingemischt wird (100.000 KBE / g Silage).

Ein Beutel (100g) MiaSilage TS ÖKO beimpft 100 Tonnen CCM, Getreide-GPS oder Maissilage.

Lösen Sie 1 Beutel in mindestens 2 Liter kaltem Leitungswasser unter Rühren auf. 2 Liter entsprechen einer Anwendungsmenge von 20 ml pro Tonne frischer Silage.

Falls notwendig verdünnen Sie die bakterielle Lösung weiter auf um sie an die Dosiertechnik anzupassen.

Brauchen Sie die Lösung innerhalb von 48 Stunden auf.

Handhabung

Lagerung: bei Zimmertemperatur (≤20°C)

Haltbarkeit (der ungeöffneten Packung):

18 Monate ab Herstellungsdatum bei Lagerung ≤20°C

Verpackung: 100/40 Alubeutel à 100/250 g Nettogewicht

Zulassung: Der Bakterienstamm ist bei der EFSA unter Kategorie 1k Silierzusatzstoffe registriert (EU-Registrierungs-Nr. 1k20715) und nach Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 garantiert GMO-frei.