

jbs ferm[®] sf

univerzálně použitelný konzervant

- vysoká účinnost proti kvasinkám a plísním
- Ø o 5 dní déle stabilní
- rychlé silážování
- více kyseliny mléčné a octové
- o 4 - 8 kg více živin na tunu siláže
- nižší odbourávání bílkovin



**Větší stabilita
a bezpečné silážování!**

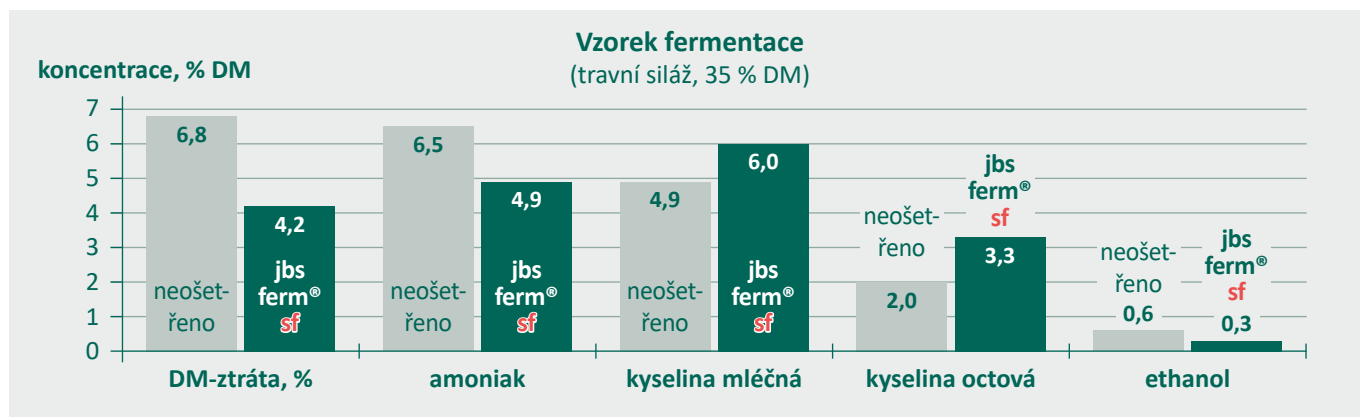
DE-ÖKO-006

lze používat v ekologické
produkci v souladu s nařízením
(ES) č. 2018/848

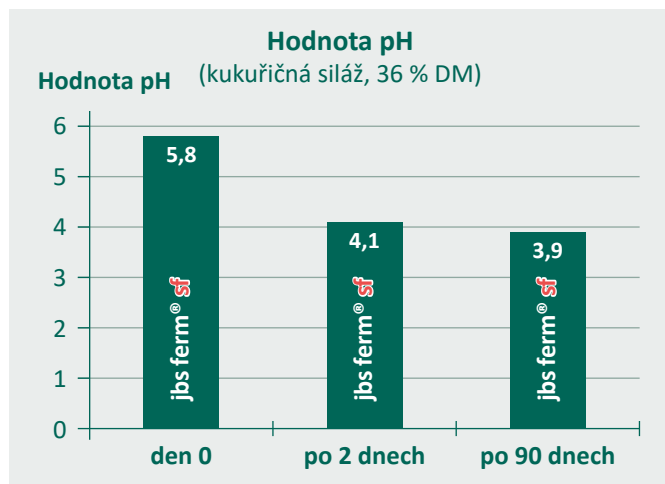
Vědecky prokázaná účinnost

Následující schéma fermentace ukazuje účinek **jbs ferm® sf**:

- nízké ztráty na sušinu, nízký rozklad bílkovin (amoniaku), zároveň větší množství kyseliny mléčné a bezpečnou fermentaci
- současně více kyseliny octové pro lepší stabilitu a méně ethanolu díky inhibici kvasinek

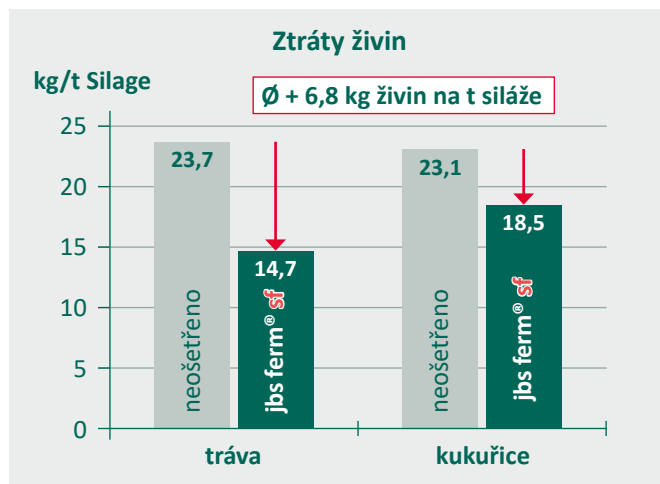


Rychlé silážování



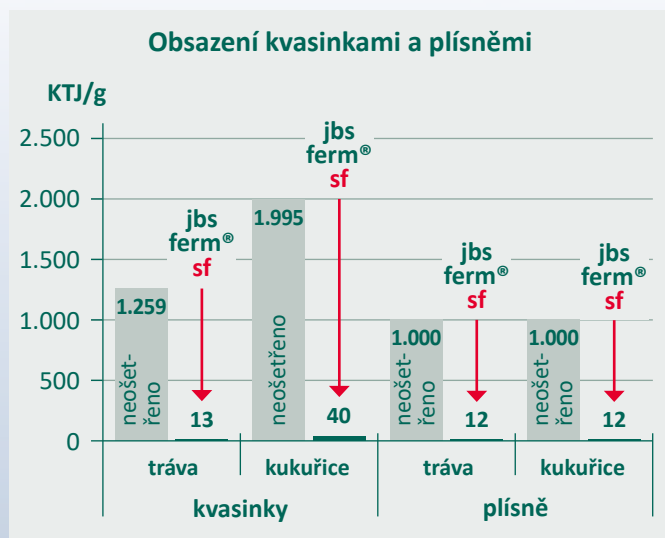
jbs ferm® sf zajišťuje a urychluje silážování.

Nižší ztráty živin



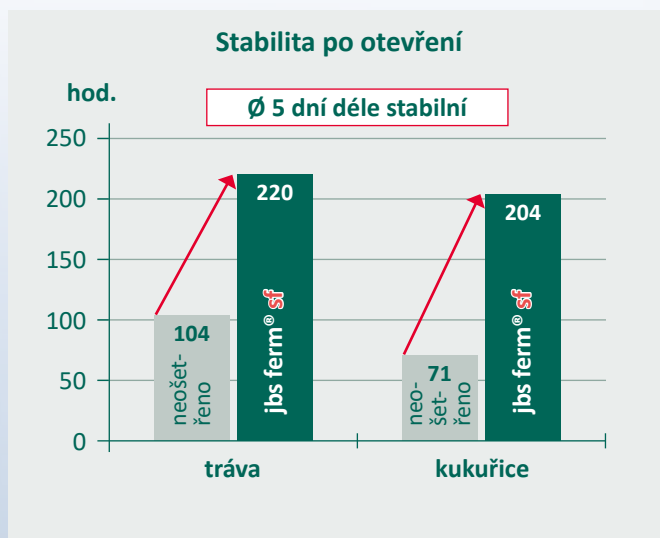
jbs ferm® sf chrání živiny při silážování.

Daleko méně kvasinek a plísní



jbs ferm® sf působí proti kvasinkám a plísním.

Delší stabilita



jbs ferm® sf prodlužuje stabilitu po otevření.

Argumenty prodejců – co je na nich pravdy?

V případě, že se v siláži vyskytuje plíseň nebo dochází k zahřívání, uslyšíme často místo dobrého poradenství na téma hospodaření se siláží: „To by se s mým produktem nestalo“.

Několik argumentů okomentujeme zde:

Méně kvasinek v siláži = méně zánětů vemene s kvasinkami?

Kvasinky se nedostávají z bacheru přímo do vemene! Tomu brání tzv. „hemato-mléčná bariéra“. Mastitidy z kvasinek jsou vzácné. I když se kvasinky vyskytují v prostředí krávy, nedostanou se jen tak do vemene. Téměř vždy souvisí s opakovaným používáním pomůcek pro léčbu antibiotiky nebo znečištěnými utěrkami pro péči o vemeno.

Siláž zatížená kvasinkami a plísněmi může vést k zátěži imunitního systému krávy, v jehož důsledku se snižuje vlastní obranyschopnost těla proti patogenům. Dochází k zánětu vemene způsobeného zárodky vyskytujícími se ve vnějším prostředí, jako je *Streptococcus uberis* a *E. coli*.

» **jbs ferm® sf zlepšuje hygienu krmiva a chrání zdraví zvířat.**

Enzymy rozkládají rostlinná vlákna na cukr, který podporuje bakterie mléčného kvašení a zlepšuje výsledek silážování. Rozkládáním vláken se zvýší příjem krmiva u krav.

Krávy potřebují pro funkci bacheru stravitelnou hrubou vlákninu / celulózu. Ta je štěpena enzymy a rychlost procesu trávení se zvyšuje, což má za následek více zbytků potravy ve stolici. Obtížně stravitelná vlákna jsou enzymy jen stěží využívána. Pokusy s enzymy často neukazují lepší silážování. Bakterie si totiž vytvářejí své vlastní enzymy a mohou blokovat „cizí“ enzymy. Speciální silážní bakterie pracují rychle. Hodnota pH již během krátké doby klesne a proces silážování se zpomalí. Další cukr z enzymové aktivity přichází příliš pozdě a je bohužel k dispozici pro nežádoucí mikroby, jako jsou kvasinky. Siláž je pak náchylná k opětovnému zahřívání.

» **jbs ferm® sf pracuje efektivně bez přidaného cukru.**

Vysoký obsah kyseliny mléčné v siláži vede k acidóze / překyselení bacheru

Siláž je během 24 hodin přijímána a postupně metabolizována v bacheru, neboli energeticky využita. Problematická je intenzivní tvorba kyseliny mléčné v bacheru v důsledku příliš velkého množství sacharidů (koncentrované krmivo, obiloviny), neboli nedostatečné tlumení kyselin v důsledku nedostatečného slinění (nedostatek vlákniny v krmné dávce).

» **jbs ferm® sf produkuje kyselinu mléčnou a octovou v siláži.**

Propylenglykol v siláži je pro krávu důležitým zdrojem energie

Stejně jako všechny *Lentilactobacillus buchneri* produkuje kmen *buchneri* v **jbs ferm® sf** propylenglykol. S tím neargumentujeme, protože tato látka je velmi těžká a spolu s obsaženou energií se ve vzduchu ve značné míře vypařuje ještě než se dostane mezi řeznou plochou siláže do krmného žlabu. Jen zanedbatelně malá část se dostane do bacheru. Kyselina mléčná je naproti tomu velmi stabilní a zůstane zachovaná.

» **jbs ferm® sf produkuje více stabilní kyseliny mléčné.**

jbs ferm® sf
– upřímně řečeno
dobrý produkt!



- výhodný poměr ceny-užitku
- od stádia výroby zůstává balení v originálním a nepozměněném stavu
- pro všechny pícniny od 25 do 50 % sušiny
- dlouhá trvanlivost i bez chlazení
- snadno rozpustný ve studené vodě
- lze dávkovat ve volně volitelném množství vody



DE-ÖKO-006

Lze používat v ekologické produkci v souladu s nařízením (ES) č. 2018/848



Certifikáty:

jbs: GMP+
světově přední výrobce:
s certifikací FAMI QS

K tomu vhodný aplikátor:

vario pro
– jednoduché a bezpečné
pro úspěšné silážování

Udrží bakterie mléčného kvašení
v optimální kondici. Aplikátor je
dodán s rozsáhlým příslušenstvím.

