



SILA-BAC® Luzerne

Der Spezialist für
Silagen aus Luzerne
oder Klee

Luzernesilage

Kleesilagen

Klee gras-Silage (über 50 % Klee)

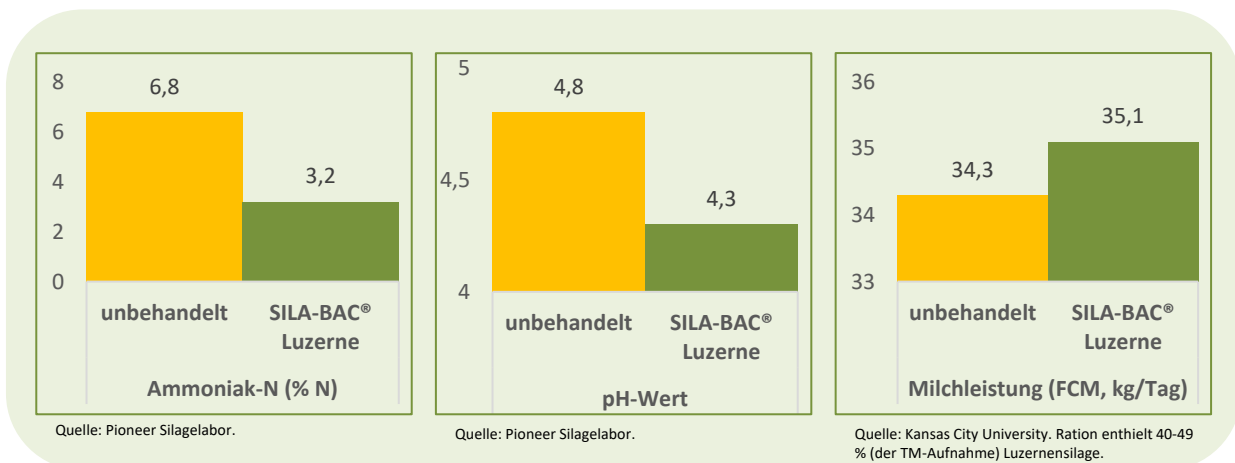
Das kann SILA-BAC® Luzerne

- **SILA-BAC® Luzerne reduziert Silierverluste und verbessert die Gärqualität**
 - Die eingesetzten homofermentativen Milchsäurebakterien zeigen vorteilhafte Eigenschaften für die Aktivität in Luzerne, sodass sie die Silierung erheblich positiv beeinflussen können.
 - Durch eine effiziente Umsetzung der Zucker in nahezu ausschließlich Milchsäure werden die Silierverluste deutlich reduziert.
 - Durch die schnelle, nachhaltige pH-Wert Absenkung werden buttersäurebildende Clostridien wirkungsvoll gehemmt, die Gärqualität verbessert und hohe Grundfutteraufnahmen abgesichert.
- **SILA-BAC® Luzerne ist einfach zu dosieren und zu lagern**
 - Nach Aufmischen mit Wasser sofort einsetzbar.
 - Einsatz in jedem Flüssig-Dosiergerät möglich.
 - 3 Jahre ab Produktionsdatum haltbar; ungeöffnet bei Raumtemperatur zu lagern.

So wirkt SILA-BAC® Luzerne

- **SILA-BAC® Luzerne ist ein bewährtes Siliermittel mit rein homofermentativen Milchsäurebakterien**
 - Sehr aktive homofermentative Bakterienstämme weisen eine extrem hohe Aktivität auf.
 - Die zeitnahe Absenkung des pH-Werts ermöglicht eine nachhaltige Hemmung schädlicher Mikroorganismen (v.a. Clostridien), sodass die Bildung von Buttersäure weitestgehend unterbunden wird.
 - Eine geringe mikrobielle Aktivität mindert die Silierverluste und erhält wertvolles Eiweiß.
 - Die Verbesserung der Silierung dient der Silagequalität, sodass eine erhöhte Futterqualität und bessere tierische Leistungen erzielt werden können.

Das bringt SILA-BAC® Luzerne



- **Besserer Siliererfolg und weniger Verluste**
 - Weniger Eiweißabbau durch schnelle Silierung (s. Abb. links).
 - Weniger TM-Verluste – durch schnelle und tiefe Absenkung des pH-Wertes (s. Abb. Mitte).
 - Bessere Schmackhaftigkeit der Silage.
- **Höhere Milchleistung**
 - Höhere Futteraufnahme und mehr Milchleistung (s. Abb. rechts) durch besseren Siliererfolg.



SILA-BAC® Luzerne

Der Spezialist für
Silagen aus Luzerne
oder Klee

Einsatzbereich von SILA-BAC® Luzerne

Kennzeichen

GRUNDSÄTZLICH

- TM-Gehalt über 30 %
- Ausreichend Zucker vorhanden

ZUSÄTZLICHE KENNZEICHEN

- Stärkere Verschmutzung (über 10 % Asche)
- Verlängerte Feldliegezeit vermeiden

Leistungsmerkmale

- Rein homofermentative Milchsäurebakterien sichern die Silagequalität ab
- Verringeretes Fehlgärungsrisiko durch effektive Umsetzung des vorhandenen Zuckers in Milchsäure
- Schnelle und tiefe Absenkung des pH-Wertes

Gebindegrößen

Gebindegröße zur Behandlung von	Luzerne- / Kleesilagen: ausreichend für
50 t Siliergut	5 ha
250 t Siliergut	25 ha



Pioneer Hi-Bred Northern Europe Sales Division GmbH

Riedenburger Str. 7, 81677 München

Tel.: 089-455330, E-Mail: corteva-deutschland@corteva.com, Internet: www.corteva.de