

BONSILAGE SPEED G siliert messbar schneller!

Bestes Silierergebnis des 1. Schnitts auf Gut Hülsenberg

Wie geplant, wurde der mit BONSILAGE SPEED G behandelte 1. Schnitt 2017 nach kurzer Silierdauer wieder geöffnet. Schon beim Öffnen des Silos gaben das gute Aussehen und der angenehme Geruch Hinweise auf eine einwandfreie, hohe Qualität.

Die Laborergebnisse und Futteraufnahme der Kühe bestätigen diesen ersten Eindruck: Die Silage wird sehr gut gefressen und ist auch unter hochsommerlichen Bedingungen stabil.

Den Grund dafür liefern mehr als 6 % Milchsäure und 3,1 % Essigsäure i. d. TM bei einem sehr tiefen pH-Wert von 4,15. Die Silage ist fertig vergoren.

Der Energiegehalt von 6,52 MJ NEL pro kg TM und 19,5 % Rohprotein runden das Bild dieser Top-Silage ab.

BONSILAGE SPEED G hat erneut bewiesen, dass diese einzigartige Kombination der Milchsäurebakterienstämme mit *Lactobacillus diolivorans* messbar schneller siliert.

Futterwert und Gärqualität des mit BONSILAGE SPEED G behandelten 1. Schnitts auf Gut Hülsenberg

Parameter	1. Schnitt Gut Hülsenberg
TM (% TM)	30,4
XP(% TM)	19,5
XF (% TM)	24,4
XZ (% TM)	2,8
MJ NEL/kg TM	6,52
Milchsäure(% TM)	6,16
Essigsäure (% TM)	3,06
pH-Wert	4,15
NH ₃ -N (% vom Gesamt-N)	5,44
Hefen (KbE/g FM)	< 100
Schimmel (KbE/g FM)	< 100

Gut Hülsenberg GmbH – Wiesenweg 32 – 23812 Wahlstedt

Telefon: +49 4554 9993-0

Fax: +49 4554 9993-248

info@guthuelenberg.de

www.guthuelenberg.de