

SilaPro[®] Mix NA

Kombinace
organických
kyselin a jejich solí

Vysoce účinný silážní přípravek pro konzervaci:

- Produktů dělené sklizně kukuřice.
- Drceného vlhkého zrna obilovin, kukuřice a luštěnin.
- Kompletních a statkových krmiv.
- Vedlejších produktů potravinářského průmyslu.

Účinek:

- Působí na základě synergického účinku kyseliny mravenčí a kyseliny propionové.
- Elektivně usměřuje fermentační proces.
- Snižuje ztráty energie a nutričních hodnot.
- Vytváří optimální prostředí pro činnost bakterií mléčného kvašení.
- Je zdrojem pohotové energie.
- Výrazně snížena korozivita organických kyselin.
- Výrazný dlouhodobý protiplísňový účinek.

Kyselina mravenčí – silný antibakteriální účinek.

- Okamžité snížení pH konzervovaných produktů.
- Selektivní ovlivnění fermentačního procesu.
- Vytvoření optimálního prostředí pro činnost bakterií mléčného kvašení.
- Snížení ztrát energie a nutričních hodnot způsobených fermentačním procesem.



Lze použít
v ekologickém zemědělství.