



PRODUKT  
POLSKI

# microsile<sup>®</sup>

Bakteryjny preparat do produkcji kiszonek.



15 LAT  
NA RYNKU

## IDEALNE ZAKISZANIE

Bogaty skład bakteryjny gwarancją skuteczności!

**5 gatunków bakterii**

Bardzo duża liczba na 1g zakiszane go materiału:

**600 tys. JTK**

*Porównaj z konkurencją!*



Ukierunkowanie procesów fermentacyjnych – szybsze zakiszenie.



Hamowanie rozwoju bakterii z rodzaju *Clostridium*, pleśni i drożdży.



Zwiększenie stabilności tlenowej kiszonki – ograniczenie psucia się.

**Idealnie zakisza zielonki z traw, motylkowych, kukurydzę (całe rośliny, ziarno, kolby) wysłodki buraczane i młóto browarniane.**

**Stosując bakterijskie preparaty do zakiszania  
oszczędzasz na paszach treściwych  
i zwiększasz zysk z produkcji mleka.**



- Wysoka wartość pokarmowa i jakość kiszonki.
- Zwiększona smakowitość – chętniej pobierana przez krowy.
- Wydłużenie stabilności – kiszonka mniej podatna na psucie się.

## INSTRUKCJA STOSOWANIA

100g/10 ton zakiszane surowca, 500g/50 ton zakiszane surowca. Liczba bakterii na 1g zakiszanej zielonki wynosi 600 tys. JTK (jednostek tworzących kolonie).

Preparat w proszku do stosowania w roztworze wodnym w ilości: 100g preparatu na 5-10 litrów czystej wody, 500g preparatu na 10-50 litrów czystej wody. Ilość zastosowanej wody zależy od wydajności aplikatora i sposobu rozprowadzania roztworu z bakteriami. Stosować za pomocą aplikatora zamontowanego na sprzęcie zbierającym lub spryskiwać układane warstwy na przymie lub silosie. Skuteczność preparatu zależy m.in. od równomiernego rozprowadzenia roztworu roboczego w zakiszany surowcu – im bardziej równomiernie spryskamy zakiszany surowiec tym większy dostęp bakterii do zakiszanej zielonki. Trwałość roztworu roboczego wynosi 24 godziny, w warunkach chłodniczych można przechowywać do 48 godzin.

Do wydłużenia stabilności tlenowej kiszonki polecamy chemiczny konserwant POLSIL STABILIZATOR. Dodany łącznie z Microsile do zakiszania efektywnie wydłuża stabilność tlenową kiszonki. Nie wpływa ujemnie na bakterie fermentacji mlekowej.



POLSIL STABILIZATOR polecamy do zakiszania kukurydzy (całych roślin, kolb lub ziarna kukurydzy) lub zielonek nadmiernie przesuszonych. Do stosowania w roztworze wodnym – bardzo dobra rozpuszczalność.

Stosowanie POLSIL STABILIZATOR:

Zawartość opakowania wysypać razem z bakterijskim preparatem do ok. 50 litrów czystej wody i wymieszać do pełnego rozpuszczenia składnika. Opakowanie 5kg/50 ton zakiszane surowca.

## ZALECENIA DOTYCZĄCE ZAKISZANEGO SUROWCA

- Zawartość suchej masy: zielonki z traw, motylkowych, całe rośliny kukurydzy – 35%; ziarno kukurydzy – 62-65%; kolby kukurydzy CCM – 60%.
  - Grubość warstwy do ubijania: maksymalnie 20 cm.
  - Bardzo dokładne ubicie – niezbędne do prawidłowego zakiszenia!
  - Minimalny okres zakiszania: 6-8 tygodni.

Masa netto:  
100g/10t kiszonki  
500g/50t kiszonki



## SKŁAD

**Kompozyt bakterijski zawiera w 1g 6x10<sup>10</sup> JTK bakterii fermentacji mlekowej:** *Lactobacillus plantarum*, *Pediococcus acidilactici*, *Enterococcus faecium*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus buchneri*.

**Liczba bakterii na 1g zakiszane surowca:** 600 tys. JTK

[www.microsile.pl](http://www.microsile.pl)

Biuro Obsługi Klienta w Toruniu  
ul. Okólna 128/7, 87-100 Toruń  
tel. 508 564 817, tel./fax 56 654 84 27  
polsil@polsil.pl

Woj. lubelskie i podlaskie: tel. 508 564 849  
Woj. wielkopolskie i lubuskie: tel. 530 152 246  
Woj. kujawsko-pomorskie: tel. 502 790 856  
Woj. mazowieckie i łódzkie: tel. 509 849 868