

Silazhimi cilësor i ka të gjitha

Silazhimi pa humbje - funksionon edhe në kushte të vështira. Një provë praktike nga Dhoma e Bujqësisë Weser-Ems në fermën e provës Infeld tregon se si funksionon.



Testi tregoi: Për silazh me lagështi ose bimë me nivele të ulëta të karbohidrateve të tretshëm në ujë, Bonsilage Forte është agjenti optimal i silazhimit për të arritur një proces fermentimi pa probleme dhe cilësinë më të lartë të fermentimit.

Një përmbajtje e lartë e acidit laktik, ulja e shpejtë dhe e qëndrueshme mbi mesataren e vlerës së pH dhe frenimi i synuar i dëmtuesve të fermentimit janë çelësi i suksesit. Në veçanti, formimi i acidit butirik duhet të parandalohet. Kjo është mënyra e vetme që lopët të kenë më shumë energji në dispozicion për prodhimin e qumështit.

Në mënyrë që të sigurohet humbje të ulët e barërave foragjere, acidet organike duhet të marrin përsipër uljen e shpejtë dhe të qëndrueshme të vlerës së pH. Kjo ndodh përmes formimit të acidit laktik në mungesë të ajrit ose kushteve anaerobe. Sidoqoftë, fermentimi i pasaktë i bazuar në acid butirik nuk është i pazakontë në silazhe. Arsye e mjaftueshme për të lejuar që shtame të zgjedhura me kujdes të baktereve të acidit laktik të hyjnë në fuqi.

Rezultatet provat e silazhimit, nga Dhoma e Bujqësisë Weser-Ems, 2005

	Kontrolli	BONSILAGE FORTE	
Vlera e ushqimit	Lende e thate, %	26.0	28.3
	Proteina in % d. TM*	16.2	16.6
	Rfa in % d. TM	23.1	20.7
	Sand in % d. TM	2.4	2.4
	Formim i gazit ml/200 mg TM	55.5	57.8
	Zucker in % d. TM	1.6	5.8
	ME-Rind, MJ/kg TM	10.4	10.6
	NEL, MJ/kg TM	6.2	6.4
	nRP in % d. TM	13.8	14.1
Cilësia e fermentimit	Acid laktik in % d. TM	5.78	9.01
	Acid acetik in % d. TM	1.19	1.10
	Acid propionik in % d. TM	0.31	0.18
	Acid butterik in % d. TM	6.12	0.04
	NH3-N in % am Ges.-N	14.8	7.9
	Vlera pH	4.1	3.9
	Pikët e DLG	35	90
	Vlerësimi i cilësisë së fermentimit	keq	mirë

*TM – Lëndë e thatë

BONSILAGE FORTE

1. Fillimi i shpejtë i formimit të acidit laktik: Rënie e shpejtë e pH
2. Përdorimi i të gjithë gamës së karbohidrateve: bakteret e acidit laktik me aftësi celolitike
3. Frenimi i Clostridia

Në provën e silazhit të kryer, aditivi shtesë i silazhit organik Bonsilage Forte u krahasua me silazh kontrolli të patrajtuar për prerjen e parë të rritjes së kullotave. Produkti, i pajisur me tre shtame të veçanta të baktereve të acidit laktik, ishte bindës në të gjithë bordin.

Modeli i acidit të fermentimit dhe cilësia e fermentimit të silazhit të trajtuar me Bonsilage Forte treguan vlera optimale (shih ilustrimin). Acidi butirik i padëshiruar shtypet vazhdimisht. Në të kundërt, silazhi i kontrollit me një përmbajtje të acidit butirik prej 6.12% në lëndën e thatë tregoi procese të padëshirueshme të pasakta të fermentimit.

Në silazhin e trajtuar me Bonsilage Forte, dominimi i fortë i acidit laktik me 9% në TM ishte pozitiv. Si rezultat i rënies së shpejtë të vlerës së pH në 3.9 dhe ruajtjes së kësaj vlere edhe gjatë fazave të mëvonshme të fermentimit, arrihet një mbrojtje efektive, veçanërisht për proteinën e

papërpunuar me cilësi të lartë. Prishja tipike enzimmatike e proteinave ushqyese deri te peptidet, aminet dhe amoniaku mund të zvogëlohet ndjeshëm përmes përdorimit të synuar të Bonsilage Forte. Rezultati është një ulje 50% e përmbajtjes së amoniakut.

Kontrolli i procesit të zbrazjes me Bonsilage Forte në mënyrë specifike përmirëson shijen e foragjereve dhe minimizon humbjet e lëndëve ushqyese. Cilësia e silazhit përcakton nivelin e marrjes së ushqimit, sasinë e energjisë dhe lëndëve ushqyese të thithura dhe kështu edhe përfitimin e prodhimit të qumështit.