

Yleistä Josilac -tuotteista:

- Suositeltu veden lämpötila laimennoksiin on 18 - 30 °C. Laimennos on käyttövalmis heti ja se tulee käyttää 48h kuluessa valmistuksesta.
- Säilytys ja avaamattoman pakkauksen vähimmäissäilyvyys: Huoneenlämmössä (20 °C): 6 kk. Jääkaapissa (4 - 8 °C): 12 kk. Pakastimessa (-18 °C): 24 kk.
- Pidä siilo suljettuna 6 – 8 viikkoa ennen syöttöä



Josera.

Josilac® classic L (Huom. Ilman väriainepussia.)

Pitkään markkinoilla ollut luotettava biologinen säilöntäaine, alentaa pH:ta todella tehokkaasti

Tuoteominaisuudet

- Korkea pitoisuus homofermentatiivisia maitohappobakteereja, sisältää myös säilöntää tehostavia entsyymejä
- Nurmi- ja kokoviljasäilörehulle
- Suositeltu säilöttävän rehun ka-pitoisuus 25 - 40 %
- Yhdellä pussilla säilö 25 tonnia rehua
- DLG-sertifikaatit säilöntälaadusta, sulavuudesta ja maidontuotannosta

Tuotteen sisältämät bakteerit

- Mikrobien määrä $1,0 \times 10^{11}$ PMY/g tuotetta
- Lactobacillus plantarum LSI NCIMB 30083 (1k20736)
- Lactobacillus plantarum L256 NCIMB 30084 (1k20737)
- Pediococcus pentosaceus P11 DSM 23689 (1k1011)
- Pediococcus pentosaceus P6 DSM 23688 (1k1010)
- Ksylanaasi



Rehusopivuus					
Nurmi	Maissisäilörehu	Palkokasvit	Kokoviljasäilörehu	Säilöheinä	Murskevilja
...		...			

L = Voidaan käyttää luonnonmukaisessa tuotannossa asetusten (EY) N:o 834/2007 ja (EY) N:o 889/2008 mukaisesti. Tarkista koostumus- ja luomukelpoisuustiedot tuoteselosteesta.



www.lantmannenagro.fi

Lantmännen
Agro