

ABN AMRO

IBAN: NL65ABNA0449101339

BIC: ABNANL2A

Graftschafter Volksbank e.G.

IBAN: DE98 28069956 5070005700

BIC: GENODEF1NEV

info@velthofexportspecials.eu

www.velthofexportspecials.eu

Steuer nr.: 116/5969/5719

UST-ID nr.: DE 299323537

BTW nr.: NL.8541.31.395.B01

K.v.K. nr.: 060950102

**VELTHOF EXPORT
Specials**

Julianastraat 36

7651 CT Tubbergen (Niederlande)

Telefon: 0031 (0)654225410

EINSATZ VON EM®-SILAGE IN CCM UND LKS. **Erfolgreich für Sie Geprüft und Getestet! Sichere Qualität für** **ihre Tiere! GMP und QS –Zertifiziert!**

Silierhilfsmittel werden meistens angewendet, wenn die Umstände für die Silierung nicht optimal sind. Man versucht dann über die Silierhilfsmittel die schlechten äußeren Bedingungen zu managen. Für Mittel auf der Basis von Säuren und Salzen ist dies tatsächlich der richtige Gedanke. Sie helfen den Silierprozess zu beschleunigen, wodurch die Verluste vermindert werden. Sie konservieren in der gewünschten Weise, ohne dass Fehlgärungen stattfinden.

Für Mittel auf der Basis von Bakterien und Enzymen ist ein etwas aufwendigerer Denkweg notwendig. Bakterien brauchen Nahrungsstoffe, um eine Silage stabil zu machen. Mehr Nahrungsstoffe verbessern die Wirkung. Diese Nahrungsstoffe sind Zucker, Eiweiße und Stärke. Die Mikroben verzehren diese Substanzen und produzieren daraus unter anderem Säure, Vitamine und Antioxydantien. Die Säuren senken den pH-Wert im Lauf der Konservierung. Die Vitamine und Antioxydantien erhöhen die Immunität der Tiere. Der Prozess ist vergleichbar mit der Produktion von Wein aus Traubensaft und anderen Lebensmitteln aus Fermentationsprozessen wie Sauerteigbrot, Bier, Sojasauce, Sauerkraut und vielen weiteren.

Bei diesen Gedanken lohnt es sich, diese Mittel nicht nur bei schlechten äußeren Bedingungen einzusetzen, sondern diese grundsätzlich zu benutzen.

Ein großer Nachteil war in der Vergangenheit der Kostennachteil, obwohl die Behandlung immer noch mehr einbringt als sie kostet. Die Kosten sind einfach zu erfassen, die Erträge sind wesentlich verdeckter. Qualität ist nicht oder nur sehr teuer zu messen. Durch das Produkt EM-Silage ist das Problem größtenteils gelöst, denn die Kosten von €6,76 / t werden schnell wieder eingespielt.

Was ist EM®-Silage?

EM®-Silage ist ein Bakterienpräparat, das im Gegensatz zu anderen Bakterienpräparaten nicht nur homofermentative und heterofermentative Milchsäurebakterien enthält, sondern daneben Positive Hefen. Die Idee, Effektive Mikroorganismen (EM®) in der Landwirtschaft einzusetzen, ist von Prof. Dr. Teruo Higa von der Universität in Okinawa, Japan, entwickelt worden. EM®-Silage ist ein fertiges Produkt, das nur noch mit Wasser verdünnt werden muss.



VELTHOF EXPORT
Specials

ABN AMRO

IBAN: NL65ABNA0449101339

BIC: ABNANL2A

Graftschafter Volksbank e.G.

IBAN: DE98 28069956 5070005700

BIC: GENODEF1NEV

info@velthofexportspecials.eu

www.velthofexportspecials.eu

Steuer nr.: 116/5969/5719

UST-ID nr.: DE 299323537

BTW nr.: NL.8541.31.395.B01

K.v.K. nr.: 060950102

Julianastraat 36

7651 CT Tubbergen (Niederlande)

Telefon: 0031 (0)654225410

Wie wirkt EM®-Silage?

Wie wird EM®-Silage angewandt?

Um eine gute Verteilung des Produktes in der CCM oder LKS zu erreichen, wird EM®-Silage in Wasser gelöst. Bitte **kein chlorhaltiges** Wasser verwenden! Das Verhältnis ist **2 Liter EM®-Silage auf 98 Liter Wasser**. Diese Mischung wird gründlich verrührt. **10 Liter dieser Mischung werden pro Tonne des zu silierenden Produktes** in oder über das zu silierende Produkt gesprüht. Die Wassermenge ist nur nötig um EM®-Silage gut zu verteilen. Wenn man es technisch kann, auch mit weniger Wasser eine gute Verteilung zu erreichen, ist dies durchaus wünschenswert. Nach den bisherigen Erfahrungen denken wir, dass man sinnvollerweise **nicht unter eine Dosierung von 2 Liter EM®-Silage auf 48 Liter Wasser gehen soll, wovon dann 5 Liter pro Tonne des zu silierenden Produktes gesprüht werden.**

Die Verpackung von EM®-Silage

EM®-Silage wird in 1 Liter Kunststoffflaschen oder in Kartons mit Kunststoffbeuteln zu 20 Litern geliefert. Sobald Sauerstoff zutreten kann, ist EM®-Silage nur einige Tage haltbar. Aus dieser Verpackung mit Ablaufhahn kann der Anwender jede gewünschte Menge abzapfen, ohne dass der Inhalt mit Sauerstoff in Berührung kommt. Die Restmenge bleibt auf diese Weise gut haltbar. Die **20 Liter Verpackung reicht für 100/125 t CCM oder LKS.**

Haltbarkeit von EM®-Silage

EM-Silage ist nach Produktion **1 Jahr haltbar**, wenn die Verpackung nicht geöffnet wird. Voraussetzung ist eine dunkle, frostfrei Lagerung bei Temperaturen von 0-40° Celsius. Einmal gelöst in Wasser ist EM-Silage nur **24 Stunden haltbar.**

Information im Internet

www.Velthofexportspecials.eu

