



# Ohne Kompromisse alles Silieren !

# EM-Silage®



## EM-Silage:

EM-Silage ist ein Mittel zur Verbesserung des Silierprozesses bei allen Silages. EM-Silage besteht aus einer Mischung Mikroorganismen von u.a. Bakterien (homo-/hetero-fermentativen Milchsäurebakterien) und Hefen welche während der Silierung nicht nur für eine Beschleunigung der PH-Senkung sorgt, sondern auch eine Anzahl bio-aktive Substanzen produziert. Diese bio-aktive Substanzen haben u.a. einen geschmacksfördernden Effekt und einen stabilisierenden Effekt gegen Selbsterwärmung durch ein besonderes Gärsäuremuster.

## Anwendung:

EM-Silage ist für die Silierung von Mais, AWS-Gras/Klee/Luzerne, GPS, CCM, aus Mais und Getreide bei normalen Ausgangsbedingungen und Material geeignet. Bei eingehaltenen Dosierungsempfehlungen sicherer Erfolg. EM-Silage dunkel, frostfrei und nicht über 40 Grad lagern.

## Dosierung:

**Bei TS Gehalt über 35% : 2 Liter auf 98 Liter Wasser. Dosieren Sie darauf 4 Liter auf 1000 Kg zu silieren frisches Material.**  
**Bei TS Gehalt unter 35% : 2 Liter auf 48 Liter Wasser. Dosieren Sie darauf 2 Liter auf 1000 Kg zu silieren frisches Material.**  
Nach der Mischung ist die EM-Silage 24 Stunden haltbar. Bitte kein chlorhaltiges Wasser verwenden!

## Technische Daten:

Verkaufsname: EM-Silage  
VORMISCHUNG von Silierhilfsmitteln  
Zuschlagstoffe Wasser, Melasse

## Mikroorganismen:

10<sup>5</sup> CFU/g Lactobacillus plantarum NBRC 3070  
10<sup>7</sup> CFU/g Lactobacillus casei NBRC 3425  
10<sup>4</sup> CFU/g Saccharomyces cerevisiae NBRC 0203

**Inhalt 20 L.**

## Velthof Export Specials B.V.

### Beratung - Spezialprodukte

Julianastraat 36 - 7651 CT Tubbergen - Niederlande - Tel. +31(0)6 542 25 410

Internet: <http://www.velthofexport.eu/>

Producent EM Production, Molenstraat 10-1, 8391 AJ Noordwolde NL

EU PRODUCT

