

# 11H50 Idealna kiszonka z lucerny



## 11H50 – innowacyjny produkt mikrobiologiczny służący do zakiszenia sianokiszzonek z lucerny, o właściwościach pozwalających na polepszenie fermentacji i zachowanie wartości odżywczych roślin.

Przechowywanie lucerny w postaci kiszonki w silosie jest bardzo trudne z powodu jej naturalnie wysokiej pojemności buforowej i, co za tym idzie, odporności na szybkie zakiszenie. Wybrane szczepy bakterii *Lactobacillus plantarum* zawarte w produkcie 11H50 umożliwiają pokonanie powyżej wspomnianych trudności, wykorzystując w maksymalnie wydajny sposób nieznaczną ilość cukrów występujących w lucernie i wspomagając proces jej zakiszenia w silosie. Zakiszenie lucerny w silosie jest najlepszą metodą pozwalającą na zachowanie wysokiej zawartości białka roślin bobowatych.

### Korzyści ze stosowania produktu 11H50:

#### 1. Prawidłowe zakiszenie masy zielonej

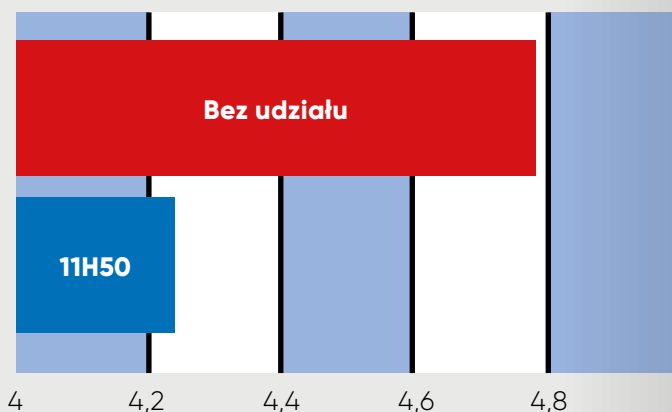
Wybrane szczepy bakterii *L. plantarum*, występujące wyłącznie w 11H50, udowodniły w przeprowadzanych badaniach, że są idealnym rozwiązaniem pozwalającym na uzyskanie prawidłowo zakiszonych mieszanek roślin bobowatych.

#### 2. Zwiększenie smakowitości

Powolne lub niekompletne zakiszenie lucerny znajdującej się w silosie powoduje degradację białka i w konsekwencji prowadzi do powstawania niepożądanych produktów, w szczególności amoniaku i amin, które przyczyniają się do znacznej utraty smakowitości kiszonki. Zastosowanie preparatu 11H50 pozwala na zredukowanie powstawania tych substancji i zachowanie maksymalnej smakowitości kiszonki.

#### 3. Wyższa jakość frakcji azotowej

Podczas przechowywania kiszonki w silosie, bakterie beztlenowe (z rodzaju *Clostridium*) mogą powodować degradację białka i utratę jego właściwości biologicznych. Zastosowanie produktu 11H50 do procesu zakiszenia lucerny pozwala ograniczyć proces rozkładu białka do amoniaku (NH). Obniżenie pH ogranicza proces rozkładu białka do amoniaku (NH).



Końcowe pH kiszonki

