



www.adagr.pl



ZBADAJ JAKOŚĆ SWOJEJ KISZONKI
W NOWOCZESNYM LABORATORIUM
BLATTIN POLSKA



BLATTISIL AWS SPECJAL PREMIUM

Nowy środek bakteryjny do konserwacji materiału z traw i lucerny oraz kiszonek z całych roślin zbóż. Zawiera 3 różne, notowane w UE szczepy bakterii kwasu mlekowego, o największej aktywności mikrobiologicznej:

- *Pediococcus acidilactici* – rozpoczyna fermentację
- *Lactococcus lactis lactis* – potęguje proces fermentacji
- *Lactobacillus plantarum* – uzupełnia (kompletuje) fermentację.

Wszystkie trzy bakterie kwasu mlekowego w **Blattisil AWS** zostały wyizolowane z dobrze zachowanej kiszonki, co oznacza, że rosną i namnażają naturalnie.

Korzyści ze stosowania **BLATTISIL AWS**:

- ✓ proste, bezpieczne i szybkie działanie
- ✓ optymalizacja procesu fermentacji
- ✓ wzmożona ochrona aminokwasów
- ✓ niższe straty składników pokarmowych
- ✓ wyższa strawność kiszonki
- ✓ wyższe pobranie suchej masy z dawki
- ✓ większa produkcja mleka z paszy podstawowej
- ✓ poprawa parametrów mleka (białka, tłuszczu)

Blattisil. Dla koneserów!

Blattin Polska sp. z o.o. tel./fax: +48 77 465 44 24,
tel.: +48 77 402 63 55 do 57; e-mail: blattin@blattin.pl; www.blattin.pl

