

## BASIC.

I prodotti BASIC ottimizzano il processo di fermentazione e migliorano la stabilità dei foraggi insilati.



### BONSILAGE FORTE (iofilizzato o granulare)

Per insilati di graminacee, trifoglio ed erba medica, con bassi tenori di sostanza secca. Inibisce la riproduzione dei clostridi.



### BONSILAGE PLUS (iofilizzato o granulare)

Cinque ceppi di batteri lattici omo- ed etero-fermentanti per insilati di graminacee, trifoglio, erba medica, segale da foraggio e cereali a pianta intera, con s.s. > 30%, con elevata stabilità aerobica.



### BONSILAGE ALFA (iofilizzato)

Combinazione speciale di ceppi per insilati di erba medica, trifoglio e di altre leguminose.



### BONSILAGE MAIS (iofilizzato o granulare)

Per insilato di mais e cereali a pianta intera. Controlla il processo di fermentazione, inibisce la formazione di lieviti e muffe. È efficiente contro il post-riscaldamento.



### BONSILAGE CCM (iofilizzato)

Per pastone di mais e CCM. Inibisce la moltiplicazione incontrollata dei lieviti grazie alla formazione di acido acetico.

## SPEED.

Il ceppo batterico *Lactobacillus diolivorans* riduce i tempi di maturazione dell'insilato a sole 2 settimane, con perdite minime e massimo valore energetico.



### BONSILAGE SPEED G (iofilizzato)

Brevi tempi di maturazione e alta stabilità aerobica degli insilati di graminacee, trifoglio, erba medica e segale da foraggio.



### BONSILAGE SPEED M (iofilizzato)

Brevi tempi di maturazione e alta stabilità aerobica degli insilati di mais e cereali a pianta intera.

*Lactobacillus diolivorans* è un nuovo ceppo di batteri lattici eterofermentanti di SCHAUMANN, selezionati per i loro esclusivi effetti metabolici e sinergici.

## FIT.

I prodotti FIT cambiano i pattern degli acidi di fermentazione in favore dell'acido acetico e del glicole propilenico, garantendo al contempo l'ottima stabilità aerobica. Si limita il rischio di chetosi e acidosi.



### BONSILAGE FIT G (iofilizzato)

Sicura qualità proteica e alta stabilità aerobica degli insilati di graminacee ad alto contenuto energetico.



### BONSILAGE FIT M (iofilizzato)

Alta stabilità aerobica degli insilati di mais e cereali a pianta intera ad alto contenuto energetico.

Gamma di prodotti



BONSILAGE. Qualità foraggera visibilmente maggiore!





## BONSILAGE. Dal 2000 leader di mercato e di innovazione.

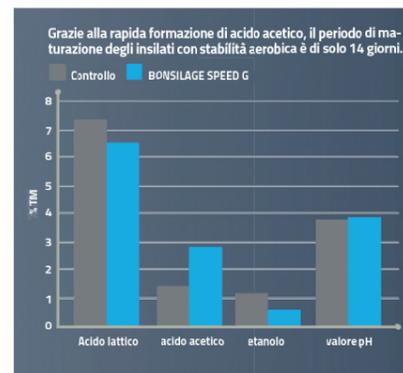
Ottenere un insilato perfetto è l'obiettivo finale di tutti coloro che desiderano qualcosa di più dalle razioni di base dell'alimentazione. È ormai dal 2000 che SCHAUMANN sta apportando un notevole contributo in tal senso: con i prodotti BONSILAGE che migliorano in modo misurabile e comprovato la qualità dell'insilato; abbiamo dei prodotti che hanno già conquistato migliaia di utenti. La ricerca costante di SCHAUMANN sull'alimentazione di animali e

sui batteri lattici ha reso possibile diversificare gli additivi per insilati in base alla funzione. Con la nuova diversificazione dei prodotti BONSILAGE nei gruppi di prodotto BASIC, SPEED e FIT disponete, per ogni fase dell'insilamento, di un prodotto adeguato alle circostanze di insilamento e alle esigenze pratiche. I nuovi gruppi di prodotto rispondono alle esigenze centrali di un'alimentazione di eccellente qualità mantenendo sotto controllo i costi. Numere-

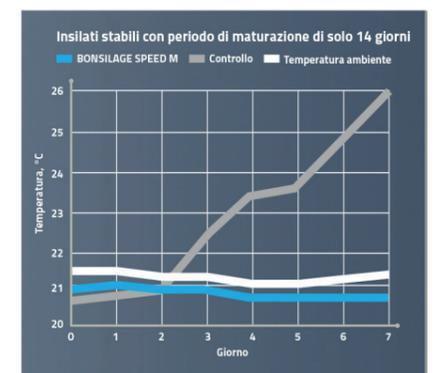
rosi ricercatori Schaumann, con competenze in vari campi, collaborano nel lavoro di costante selezione e registrazione di ceppi batterici adeguati alle esigenze della nutrizione degli animali. Dalla conoscenza scientifica sempre più approfondita dei metaboliti originati dalla maturazione dell'insilato e dalla loro influenza sull'alimentazione animale si ottengono additivi sempre più adeguati ai foraggi da utilizzare nelle razioni alimentari degli animali.



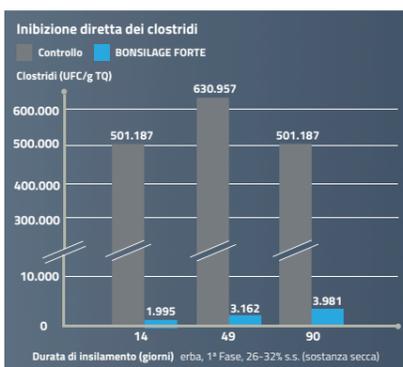
## BONSILAGE SPEED. Tempi di maturazione più brevi.



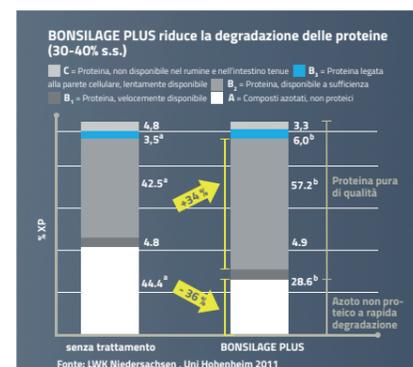
Disporre di foraggio ad elevato valore energetico e dall'ottima stabilità aerobica già dopo due settimane dall'insilamento? Con BONSILAGE SPEED è possibile: con il nuovo ceppo di batteri lattici *Lactobacillus diolivorans*, esclusivo di SCHAUMANN. Esso inibisce i processi di degradazione aerobica, che causano la riduzione del consumo di alimento da parte degli animali, il riscaldamento e le fermentazioni dopo l'apertura delle trincee. L'alta assunzione di foraggio è pertanto garantita anche in caso di un rapido cambio di foraggio. Ne risulta una maggiore flessibilità con le razioni di base.



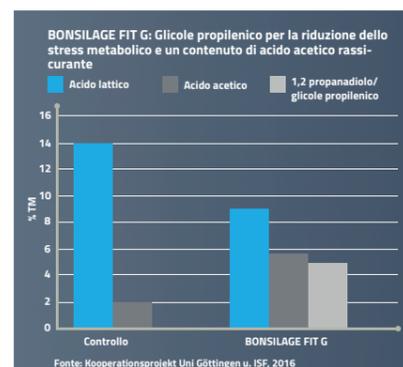
## BONSILAGE BASIC. Qualità foraggera realmente superiore.



I prodotti BONSILAGE del gruppo BASIC ottimizzano il processo di fermentazione e la stabilità dell'insilato, migliorando così l'efficacia delle razioni di base. I prodotti BONSILAGE aumentano la quantità di proteine indegradabili nel rumine presenti nell'insilato; ciò rende possibile fare economia su altre fonti proteiche come la colza o la farina di soia. La gamma dei prodotti BASIC comprende 5 diversi additivi che permettono di controllare ottimamente il processo di insilamento. I ceppi batterici utilizzati sono specificamente selezionati in base alle condizioni in campo del raccolto.



## BONSILAGE FIT. Vacche in condizioni di salute visibilmente migliori.



80% di tutte le malattie della vacca da latte si manifestano nel peri-parto. Motivo: Deficit energetico con conseguenti disturbi metabolici e altre malattie. BONSILAGE FIT ottimizza il valore energetico dell'insilato, garantendo una maggiore stabilità aerobica. Le dismetabolie come l'acidosi e la chetosi, dovute all'alimentazione, possono essere evitate con l'utilizzo di additivi per insilati. La formazione di sostanze glicoplastiche (come il glicole propilenico) riducono lo stress metabolico della vacca in particolare all'inizio della lattazione aumentando la sua salute.

