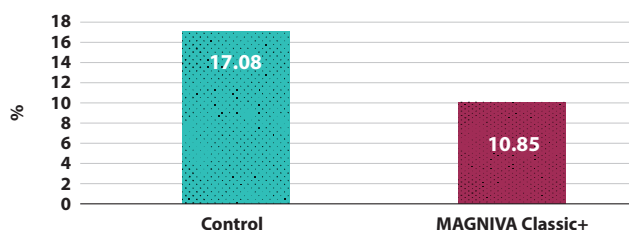


ĀTRA FERMENTĀCIJA, LABĀKA KONSERVĀCIJA

MAGNIVA Classic + Sil-All sastāvā esošā 3 baktēriju celmu kombinācija, efektīvi ieskābē grūti skābējamas masas ar zemu sausnes saturu.

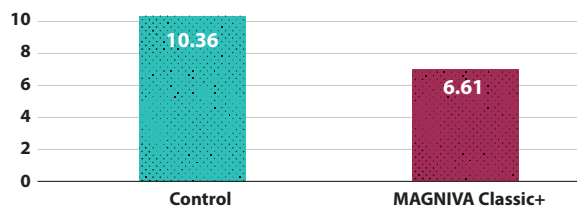
Trīs baktēriju celmu kombinācija strauji pazemina pH skābējamā masā līdz 3,8. Straujais fermentācijas process ļauj iegūt kvalitatīvu skābbarību, samazinot barības vielu un sausnes zudumus.

Sausnes zudumi lucernas SKB (sausne 18,9%) pēc 90 fermentācijas dienām



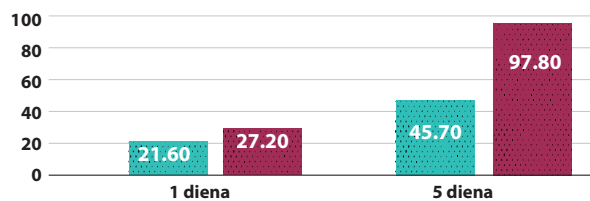
IBERS, Aberystwyth University, Wales

Amonija koncentrācija lucernas SKB (sausne 18,9%) pēc 90 fermentācijas dienām



IBERS, Aberystwyth University, Wales

Pienskābes saturs lucernas SKB (sausne 23,7%)



Szeged, Hungary

Control MAGNIVA Classic +

KĀPĒC TAS IR SVARĪGI?

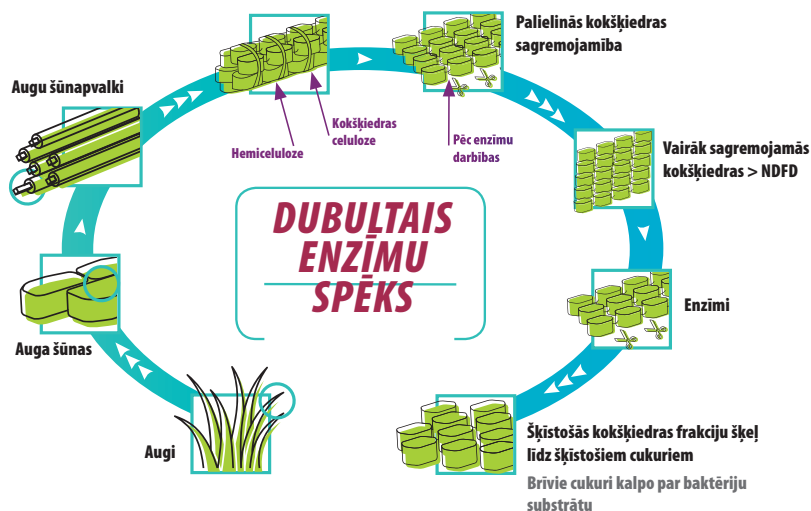
Skābbarībā tiek vairāk saglabāts barības vielu un augstāka ir tās enerģētiskā vērtība.

UZLABO SAGREMOJAMĪBU

MAGNIVA Classic + Sil-All sastāvā esošie enzīmi darbojas 2 virzienos. Tie gan šķēļ kokšķiedru līdz cukuriem, palīdzot fermentācijai, gan arī paaugstina skābbarības sagremojamību.

KĀPĒC TAS IR SVARĪGI?

Jo vairāk cukuru, jo ātrāk un efektīvāk ieskābst skābbarība. Tai ir labāka sagremojamība.



MAGNIVA CLASSIC + Sil-All: AUGSTAS KONCENTRĀCIJAS PRODUKTS

Atbilst mūsdienu intensīvo skābbarības sagatavošanas tehnoloģiju izvirzītajām prasībām.



Lietošanas instrukcija uz iepakojuma.

MAGNIVA Classic + by Sil-All nemainīga kvalitāte 24 mēnešus no ražošanas brīža, glabājot oriģinālā iepakojumā, aukstā (vēlams < 4°C), sausā vietā.

MAGNIVA Classic + by Sil-All iepakots 200 g paciņās, ar kuru apstrādā 100 tonnas skābējamās masas.