

DAUDZ ĀTRĀK SASNIEDZ AEROBO STABILITĀTI

Izmēģinājumi uzrāda, ka jau pēc **10 fermentācijas dienām**, **MAGNIVA Platinum 2** paildzina aerobo stabilitāti kukurūzas graudiem (mitrums 29%) par 34 stundām. Pēc **30 un 92 fermentācijas dienām**, aerobā stabilitāte paildzinājās attiecīgi par 219 un 201 stundu.

KĀPĒC TAS IR SVARĪGI

Iespējams tikt pie augstas kvalitātes skābbarības pēc īsāka fermentācijas perioda, rupjās barības deficīta apstākļos.

ILGĀK UZTUR AEROBO STABILITĀTI

Pievienojot sorgo skābbarībai **MAGNIVA Platinum 2** compared to the control. aerobā stabilitāte pēc **92 fermentācijas dienām** bija par 240 stundām ilgāka, kā kontrolparaugam.

KĀPĒC TAS IR SVARĪGI

Skābbarība pret karšanu noturas ilgāku laiku. Izbarojot, tai ir labāka apēdamība, palielinās izslaukums.

SAMAZINA RAUGU DAUDZUMU

MAGNIVA Platinum 2 pēc skābbarība atvēršanas novērš otrreizējo fermentāciju, būtiski samazinot raugu koloniju daudzumu skābbarībā sākot **no 10. līdz 92. fermentācijas dienai**, salīdzinot ar kontrolparaugu. **MAGNIVA Platinum 2** samazina arī fermentācijas procesa izraisītos sausnes zudumus sākot **no 30. līdz 150. fermentācijas dienai**, salīdzinot, gan ar kontrolparaugu, gan skābbarību, kurai pievienotas tikai *L. buchneri* NCIMB 40788 vai *L. hilgardii* CNCM I-4785.

KĀPĒC TAS IR SVARĪGI

Iegūstat kvalitatīvāku skābbarību ar labāku apēdamību.

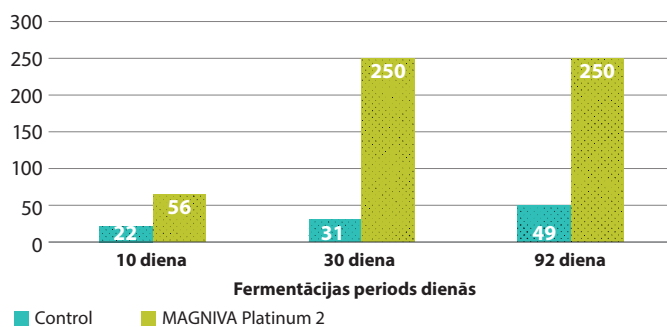
MAGNIVA PLATINUM 2: AUGSTAS KONCENTRĀCIJAS ITH PRODUKTS



MAGNIVA Platinum 2 ražots, izmantojot, Lallemand Animal Nutrition attīstīto, īpašo High Concentration (HC) tehnoloģiju, kas atbilst mūsdienu intensīvo skābbarības sagatavošanas tehnoloģiju izvirzītajām prasībām.

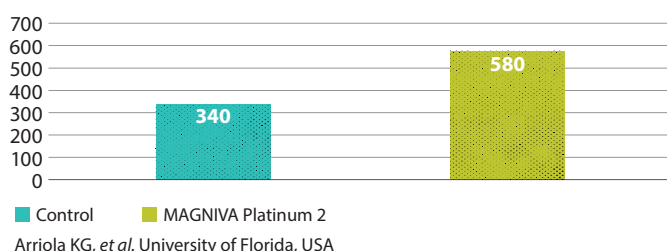
- Uzlabota stabilitāte, nodrošinot suspensijai labāku homogenitāti
- Piemērots maza tilpuma dozatoriem
- Ļoti laba šķidība
- Piemērots dažādiem darba šķiduma tilpumiem, atkarībā no dozatora jaudas

Aerobā stabilitāte mitriem kukurūzas graudiem (mitrums 29.0%)



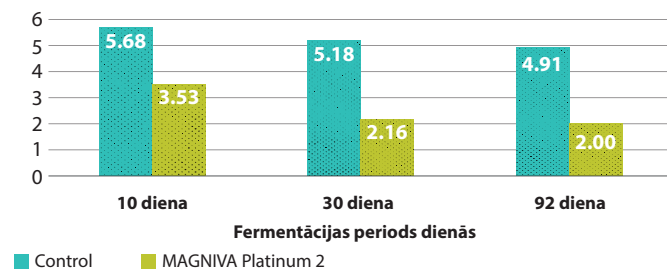
Polukis SA. et al., University of Delaware, USA

Aerobā stabilitāte sorgo skābbarībai (ar sausni 27.0%) pēc 90 fermentācijas dienām



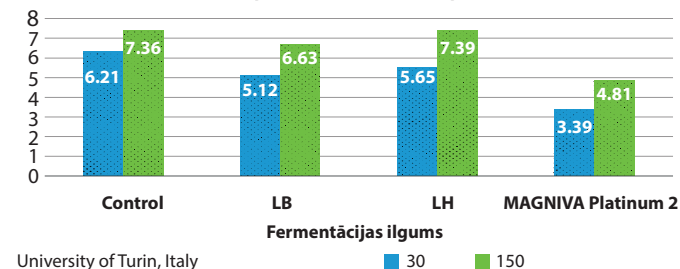
Arriola KG, et al. University of Florida, USA

Raugu daudzums mitros kukurūzas graudos



Polukis SA. et al., University of Delaware, USA

Sausnes zudumi fermentācijas laikā zāles skābbarībai (ar sausni 37.5%)



University of Turin, Italy

Lietošanas instrukcija uz iepakojuma.

MAGNIVA Platinum 2 garantē nemainīgu kvalitāti 24 mēnešus no ražošanas brīža, glabājot neattaisītā, oriģinālā iepakojumā, vēsā (vēlams < 4°C), sausā vietā.

MAGNIVA Platinum 2 iepakots 100 g paciņās, kuru iestrādā 100 t skābējamās masas.