

MAGNIVA GOLD



KUKURŪZAS SKĀBBARĪBAI

SARGĀ SKĀBBARĪBU FERMENTĀCIJAS UN IZBAROŠANAS LAIKĀ

Skābējamās masas ar augstu cukura un sausnes saturu ir pakļautas otrreizējās fermentācijas riskam izbarošanas laikā. Kam par iemeslu ir aerobo mikroorganismu straujā vairošanās, kaudzi atverot. Skābbarība karst, zudumā iet sausne, un tajā samazinās barības vielu saturs.

MAGNIVA Gold palielina aerobo stabilitāti skābējamā masā ar augstu cukura un sausnes saturu, ja fermentācijas laiks būs vismaz 60 dienas:



Samazina sausnes zudumus,
novēršot karšanu



Ierobežo raugu un pelējumu
sēņu augšanu



Samazina barības
vielu zudumu

MAGNIVA GOLD: KĀ TAS DARBOJAS

PAĀTRINA FERMENTĀCIJU	UZLABO BAROTĀJVĒRTĪBU	PAAUGSTINA AEROBO STABILITĀTI	OPTIMIZĒ IZBAROŠANAS PROCESU	PIEMĒROTS
+++++	+++++	+++++	+++++	Kukurūzas skābbarībai ar sausnes saturu >30%, aerobās stabilitātes uzlabošanai, ja fermentācijas ilgums ne mazāks kā 60 dienas

MAGNIVA Gold samazina skābējamās masas sausnes zudumus un paaugstina tās aerobo stabilitāti. Kvalitatīva – korekti ieskābusi un uzglabāta skābbarība saturēs lielāku enerģijas un barības vielu daudzumu.

Neskaitāmos neatkarīgos izmēģinājumos pierādīts, ka **MAGNIVA Gold** – ar augstu *L. buchneri* NCIMB 40788 saturu – pasargās augstvērtīgu skābbarību 2 kritiskajos brīžos – fermentācijas un izbarošanas laikā.

AKTĪVĀS SASTĀVDAĻAS

L. buchneri NCIMB 40788
300 000 CFU/g skābējamās masas

IEGUVUMI

Veicina fermentācijas procesu, kā rezultātā skābbarība, gan labi glabājas, gan ir aerobi stabila izbarojot.