

Erfolg im Stall

NEWS



**BON
SILAGE** FIT M

TOP THEMA **Maissilierung**

PRAXIS-
ERPROBT
GUT HÜLSENBERG



Messbar mehr Kuhfitness und Stabilität

Mit dem Siliermittel Bonsilage Fit M sichern Sie sich stabile Maissilagen und eine Extraportion Propylenglykol für Ihre Herde, auch unter extremen Bedingungen.

Bonsilage Fit M ist durch die einzigartige Kombination der eingesetzten Milchsäurebakterienstämme in der Lage, hohe Mengen an Propylenglykol in der Maissilage zu bilden. Pro eingesetzter Dose Bonsilage Fit M werden im Durchschnitt 396 kg Propylenglykol gebildet (s. Darst. 1). Das entlastet deutlich den Energiestoffwechsel der Tiere und verbessert unter anderem den Besamungsindex sowie die Zwischenkalbezeit.

Messbar mehr Stabilität

Die Belastung mit Hefe- und Schimmelpilzen nimmt auf den Maispflanzen deutlich zu. Ohne die notwendige Hemmung durch Essigsäure kommt es in der Maissilage, z.B.

1 Eine Dose BONSILAGE FIT M produziert 396 kg Propylenglykol

1 Dose ≈ 100 t FM Maissilage (Ø 33 % TM)

100 t FM ≈ 33 t TM

1,2 % in 33 t entsprechen
396 kg Propylenglykol



Bonsilage Fit M stabilisiert die Silage und bringt mehr Kuhfitness

Messbar mehr Kuhfitness und Stabilität

durch Sauerstoffeintrag bei der Entnahme, zu Nacherwärmung. Durch eine gezielte Steuerung der Gärsäuren (s. Darst. 2) werden Hefe- und Schimmelpilze unterdrückt. Energieverluste und zusätzliche Nährstoffzuzäufe aufgrund von ungebremsten Hefe- und Schimmelwachstum in der Maissilage können schnell über 100 Euro/ha geernteter Silomaisfläche betragen (s. Darst. 3). Die entstandenen Verluste verteuern die Silageproduktion pro Tonne Maissilage um 4-6 €. Zusätzlich belasten die Futterzuzäufe aufgrund von Nacherwärmung die Stoffstrombilanz des Betriebes.

Bonsilage Fit M

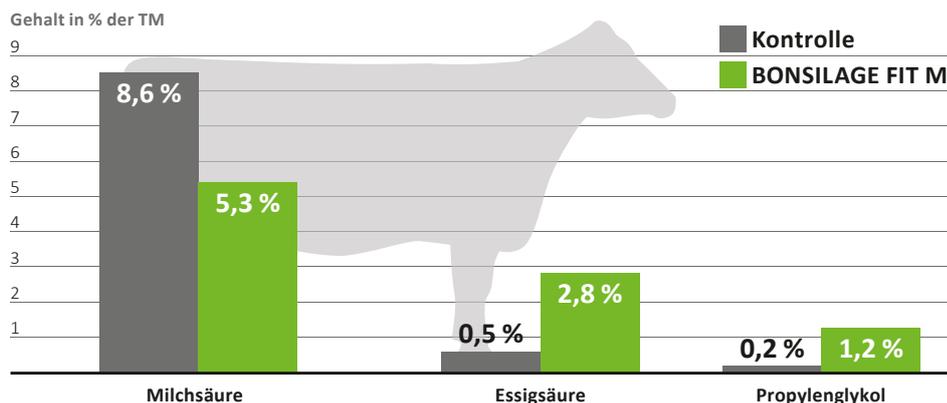
Das Siliermittel Bonsilage Fit M reduziert das Nacherwärmungsrisiko durch das Verschieben des Gärsäuremusters hin zu mehr Essigsäure und weniger Milchsäure bei gleichzeitiger Bildung von Propylenglykol. Die Extraportion Propylenglykol und die gebildete Essigsäure unterstützen die Fitness der Kühe und reduzieren fütterungsbedingte Krankheiten wie Azidose und Ketose.

Exklusive Bakterienstämme

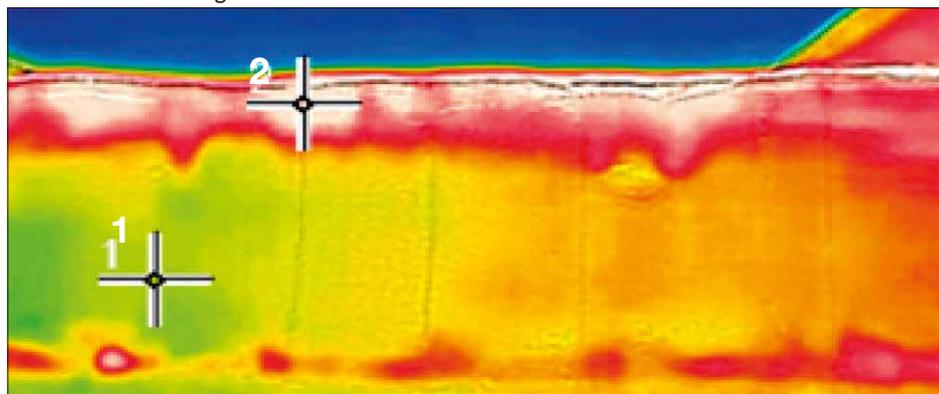
Der eingesetzte Milchsäurebakterienstamm der Spezies *Lactobacillus buchneri* 1k2075 (EU-Zulassungsnummer für Silierzusatzstoffe) ist sehr leistungsfähig in der Umsetzung von Milchsäure zu Essigsäure und Propylenglykol. Dieser Stamm ist ausschließlich in den Bonsilage-Produkten enthalten.

Fragen Sie Ihren Schaumann-Fachberater nach Bonsilage Fit M.

2 BONSILAGE FIT M bringt messbar mehr Kuhfitness und eine stabile Maissilage



3 Nacherwärmung kostet viel Geld



Die Wärmebildkamera zeigt bei einer augenscheinlich gut aussehenden Anschnittfläche deutlich die Nacherwärmung (Messpunkt 1: 17 °C, Messpunkt 2: 29 °C)

Schutz vor Nacherwärmung durch Essigsäurebildung

Entlastet den Pansen: mehr Essigsäure, weniger Milchsäure



Senkt das Ketoserisiko durch die Extraportion Propylenglykol

Sichert die Futteraufnahme

SCHAUMANN SmartNews Rind – aktuell und direkt auf Ihr Smartphone

Abonnieren Sie unsere Kanäle mit News aus der Tierernährung www.schaumann.de/smartnews.htm

QR-Code scannen und mehr erfahren.

