

BON SILAGE

Dẫn đầu châu Âu trong công nghệ ủ chua



Bí mật của những thành công

Công nghệ ủ chua với ngô, cỏ và các loại cây trồng

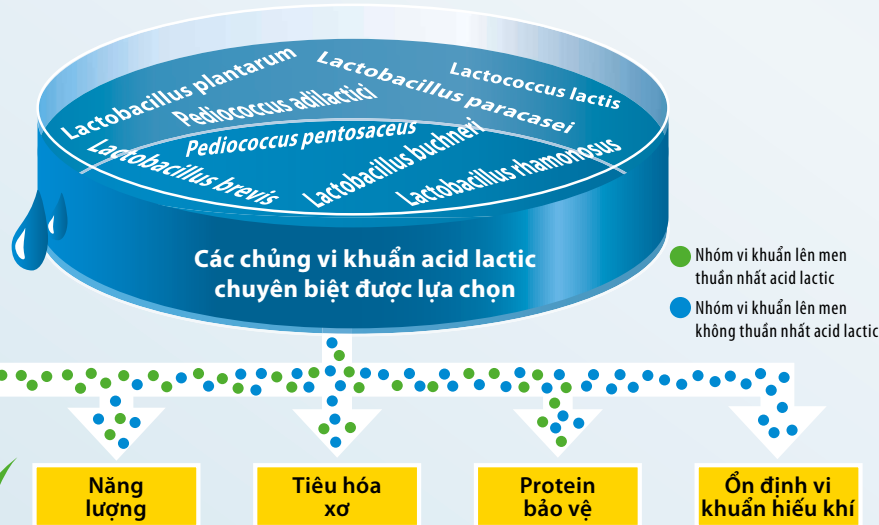
Bí mật của những thành công

Một trong những tính chất trong việc tạo ra thức ăn ủ chua là các tác nhân ủ chua thích hợp được lựa chọn ngay trước khi thu hoạch. Để đảm bảo hiệu quả tối ưu, các yếu tố như loại thực vật, hàm lượng DM, hàm lượng Cacbohydrate cần đưa vào hồ ủ.

Kết hợp thông minh các vi khuẩn

Với những kết hợp thông minh các vi khuẩn lên men đồng nhất và không đồng nhất trong sản phẩm BONSILAGE, SCHAUMANN đưa ra chính xác tính chất mọi ứng dụng ủ chua và điều kiện ủ chua bất kì.

Các tính chất giúp sản phẩm ủ chua tốt hơn với hiệu suất rất cao trong bảo vệ protein, giảm thất thoát DM, ổn định vi khuẩn hiếu khí, tỷ lệ tiêu hóa xơ thô cao hơn, năng lượng tập trung cao hơn và ức chế các vi khuẩn nhóm Clostridia.



BONSILAGE – phương pháp để ủ chua chất lượng cao

Ổn định, thức ăn ủ chua dễ tiêu hóa

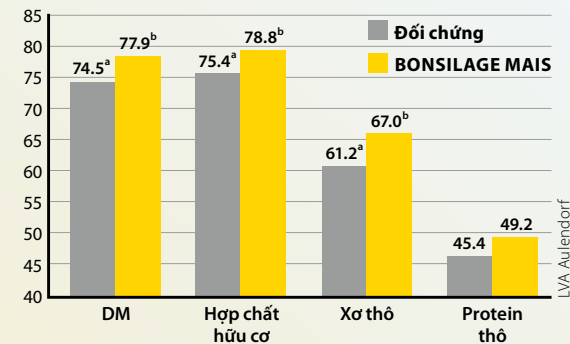


BONSILAGE MAIS đảm bảo quá trình lên men của ngô và cây trồng ủ chua. Kiểm soát acid acetic trong thức ăn ủ chua trên bề mặt hồ ủ, cũng như làm giảm thất thoát DM Ngoài ra, BONSILAGE MAIS cải thiện tiêu hóa và mức độ năng lượng của thức ăn gia súc. Thử nghiệm chứng minh sự gia tăng mức độ năng lượng + 0,27 MJ NEL/kg DM khi sử dụng BONSILAGE MAIS.



Nâng cao khả năng tiêu hóa

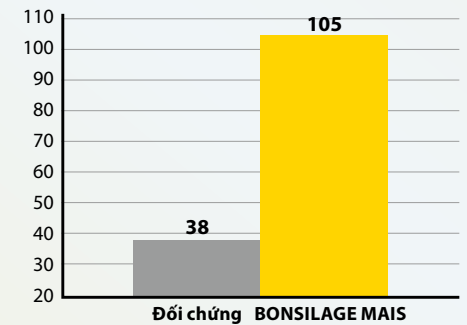
Khả năng tiêu hóa %



a, b - sự khác nhau đáng kể (p < 0,1)

Ổn định hiệu quả hơn

Ổn định vi khuẩn hiếu khí



Liều dùng: Dung dịch: 1 g/t FM Dạng viên: 250 g/t FM

Ngô ủ chua: 28-35% DM **WCS:** 30-40% DM

- Mô hình lên men tối ưu nhất
- Tỷ lệ tiêu hóa cao hơn, năng lượng nhiều hơn
- Ổn định bề mặt hồ ủ tốt hơn

Hiệu quả ủ chua với hàm lượng DM thấp

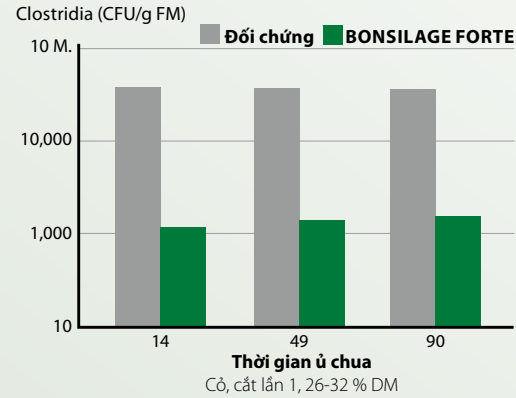


BONSILAGE FORTE – là sản phẩm được phát triển đặc biệt dùng cho ủ ướt. sản phẩm này chuyển đổi quá trình lên men, nguyên liệu đưa vào ủ ướt được đảm bảo vệ sinh và hương vị hoàn hảo. BONSILAGE FORTE sử dụng tính chất của Carbonhydrate để làm giảm nồng độ pH và ngăn chặn quá trình lên men mạnh. Với chọn lựa các vi khuẩn acid lactic mạnh làm ức chế sự phát triển của clostridia. Bên cạnh đó, sự thủy phân protein thành NH_3 -N và các amin sinh học thường xảy ra trong ủ ướt cũng được giảm thiểu.

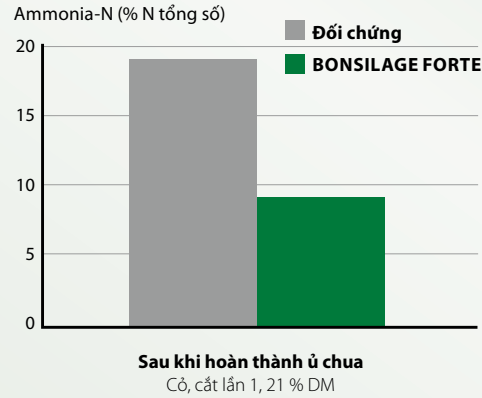


Nhóm 1b và 5a

Ức chế hoạt động của clostridia



Tác dụng bảo vệ protein cao



Liều dùng: Dung dịch: 2 g/t FM Dạng viên: 500 g/t FM

Rơm rạ: 18-35 % DM

Cỏ khác: 25-35 %

Cỏ 3 lá: 25-35 % DM

Alfalfa: 30-35 % DM

- Tận dụng toàn bộ Carbohydrate
- Bảo vệ protein thực vật
- Ức chế vi khuẩn Clostridia trong quá trình lên men

Máy phun tốt nhất

SCHAUMANN-Sử dụng thiết bị đúng dẫn để sử dụng sản phẩm hiệu quả

SCHAUMANN MD 150 / 300 / 700



Dạng dùng: Lồng

Chỉ định: Dùng liều nhỏ với khối lượng thấp

Đầu vào: Lên đến 530 tấn/giờ
Thức ăn gia súc được thu hoạch liên hoàn

Điều chỉnh: 12 V DC

Loại thiết bị: Máy thu hoạch thức ăn gia súc

SILAMAT SPEZIAL



Dạng dùng: Hạt

Chỉ định:

Đầu vào: Lên đến 150kg/h

Điều chỉnh: 12 V DC

Loại thiết bị: Máy thu hoạch thức ăn gia súc, thức ăn gia súc dạng toa, tròn và đóng kiện vuông.

LACTOSPRAYER 100 ST / 200 ST



Dạng dùng: Lồng

Thiết kế: 100/200lit/tank (hoặc không sử dụng tank với JUNIOR E) có giả đỡ, van bơm với bộ lọc để dễ dàng thoát nước, thiết bị đo dòng chảy, bao gồm các phụ kiện sẵn sàng sử dụng.

Đầu vào: 16 đến 160 l/h

Điều chỉnh: 12 V DC

Loại thiết bị: Máy thu hoạch thức ăn gia súc, thức ăn gia súc dạng toa, tròn và đóng kiện vuông.

Nén

Sự xâm nhập của oxy gây hiện tượng nóng lên, mất năng lượng và DM, do đó, tốt nhất thức ăn ủ chua phải nén, giảm tối đa lượng oxy có trong không khí có thể xâm nhập vào hố ủ. Việc đóng gói theo trọng lượng xác định được tốc độ dây chuyền thu hoạch.



Ủ toàn bộ cây ngô

- Yêu cầu cơ bản – nén chặt để ủ chua tối ưu
- Độ dày khi nén: 25 đến 30 cm một lượt rải
- Di chuyển chậm (2-3 km/h) với áp lực cao (2.5-3 bar tyre áp suất)
- Với 28 % DM: 230 kg DM/m³
- Với 33 % DM: 250 kg DM/m³
- Trên 35 % DM, mỗi phần trăm DM thêm khoảng. 10 kg DM/m³

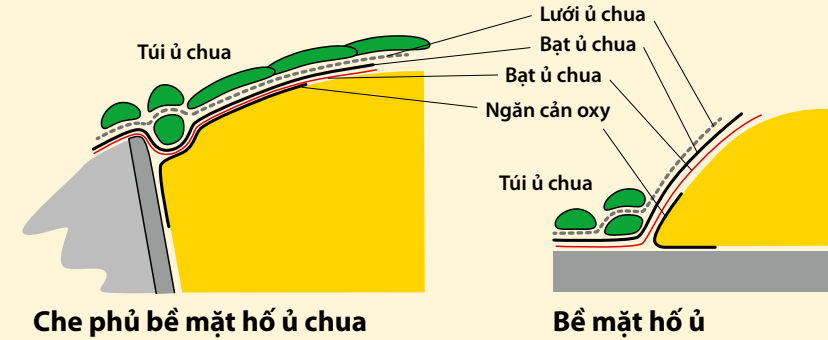
Chú ý: Nén đủ độ giảm thiểu nguy cơ nóng lên của hố ủ.

Che phủ

Bịt kín

- Ngăn oxy tiếp xúc vào thức ăn ủ chua (độ dày 0,04 mm).
- Bạt phủ chính, độ dày 0,15-0,25 mm.
- Trang trại nên có thời gian nghỉ trong ủ chua (6 giờ hoặc lâu hơn).
- Tấm phủ phụ sử dụng cho các cạnh của hố ủ.

Ví dụ về che chắn tốt:



- Tỷ lệ loại bỏ tối thiểu 30-35 cm/ngày

Bề mặt hố ủ

Tỷ lệ loại bỏ tối thiểu để tránh nóng là 2,5 m mỗi tuần. kỹ thuật loại bỏ thức ăn bề mặt tiếp xúc phải được thiết kế để giảm ít thiệt hại nhất và giảm thiểu sự xâm nhập của không khí.

Chống lại sự nóng lên

- Tạo hố ủ mùa hè với bề mặt nhỏ hơn
- Bề mặt hố ủ được phủ kín để tránh tác động của gió
- Dời các tấm ủ khi đến thời điểm lấy thức ăn ủ chua
- Tính toán chiều dài hố ủ và tốc độ khai thác hố ủ theo quy mô đàn gia súc
- Tối ưu hóa kỹ thuật khai thác hố ủ

Lưu lượng không khí khi mở một silo



Chú ý: Để tránh sự nóng lên, bề mặt của silo cần phù hợp với điều kiện ủ của trang trại.

Phụ gia thức ăn ủ chua của **SCHAUMANN**



BONSILAGE MAIS

Với ngô ủ chua và WCS. Ổn định và cải thiện khả năng tiêu hóa



Nhóm 2



BONSILAGE FORTE

Với tất cả các loại thức ăn xanh ủ chua có hàm lượng DM thấp. Ưc chế vi khuẩn clostridia



Nhóm 1a và 5b

Công ty TNHH Schaumann Việt Nam
Tầng 6, tòa nhà Vinaplast
39 A Ngô Quyền
Quận Hoàn Kiếm
Hà Nội
ĐT: +84432668764
Tel: +84903402708
CEO. Dương Quang Thắng
Email: duongthang@schaumann.vn



160307VNM

Schaumann Agri International GmbH
Phone +49 4101 218-5300
info@schaumann-agri.com

www.schaumann.info



SCHAUMANN
– breeds success