

MAGNIVA



Tamaños disponibles de MAGNIVA Classic by Sil-All Bolsa de 220 g de concentrado soluble en agua, trata 200 toneladas de forraje fresco.

MAGNIVA® Classic by Sil-All combina bacterias y enzimas para ayudar a impulsar una fermentación rápida y eficiente, lo que fomenta la producción de ácido láctico para un pH final estable y bajo para controlar la calidad del ensilado.

USOS:

- Ensilado de maíz
- Ensilado de alfalfa y otras leguminosas
- Henilaje
- Ensilado de cereales
- Maíz de alta humedad (HMC)

ENZIMAS	CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	ACTIVIDAD
β-glucanasa (EC 3.2.1.6)	Produce azúcares fermentables para poner en marcha la fermentación del ensilado mediante nuestras cepas de bacterias de ácido láctico (BL) de élite.	1260 unidades por gramo
α-amilasa (EC 3.2.1.1)		1040 unidades por gramo
Xylanasa (EC 3.2.1.8)		520 unidades por gramo
Celulasa (EC 3.2.1.4)		115 unidades por gramo

Pediococcus acidilactici	Estas cepas trabajan juntas para impulsar la fermentación inicial del ensilado rápidamente por debajo de 5.0 pH. La rapidez y la eficacia evitan las malas fermentaciones a causa de clostridia, listeria, enterobacteria.
Pediococcus pentosaceus	
Lactiplantibacillus plantarum	Funciona con P. acidilactici and P.pentosaceus para impulsar la fermentación a su punto final.
Lactobacillus acidophilus	

AUMENTA LA MATERIA SECA Y LA RETENCIÓN DE NUTRIENTES PARA OBTENER UN ALIMENTO DE MAYOR CALIDAD.

MAGNIVA
CLASSIC

RESULTADOS COMPROBADOS

MAGNIVA Classic by Sil-All acelera el descenso del pH rápidamente, lo que puede inhibir los microbios perjudiciales y mejorar la recuperación de la MS y de los nutrientes. En general, MAGNIVA Classic by Sil-All ayuda a producir un alimento de mayor calidad, lo que favorece el aumento de la producción.