

EURO SILAC S

Biologicky aktivní silážní inokulant

Bakteriálně enzymatický silážní konzervační přípravek, pro všechny druhy silážovaných plodin, obsahující optimální kombinaci celulotických a hemicelulotických enzymů a tři základní, speciálně vyselektované kmeny bakterií mléčného kvašení

Pediococcus acidilactici
Lactococcus lactis lactis
Lactobacillus plantarum

Množství těchto bakterií v přípravku je 2×10^{13} CFU/g, čímž je zajištěna přítomnost minimálně 200 000 (2×10^5) živých bakterií mléčného kvašení na gram silážované píce.

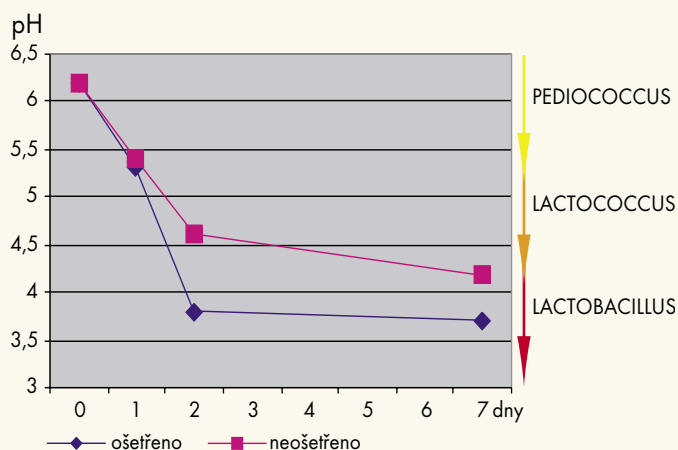
Optimální kombinací těchto druhů elitních bakterií mléčného kvašení je rychle snižováno pH silážované hmoty, je zajištěno jejich harmonické působení při širokém rozmezí pH a při přeměně cukrů v plodinách na žádanou kyselinu mléčnou, která slouží jako přímý zdroj energie.

Účinky použití přípravku EURO SILAC S

- Příznivé ovlivnění fermentačního procesu se zamezením ztrát jak silážované hmoty, tak i živin
- Zamezování množení fermentačně nežádoucích mikroorganismů (Clostridia, kvasinky, plísně)
- Zlepšení příjmu energie a využití bílkovin
- Uchování organických živin a struktury krmiva v původním stavu
- Zajištěná stabilita krmiva – maximální příjem sušiny
- Zlepšení chutnosti a stravitelnosti krmiva

Optimální rozpětí pH a teplot pro vlastní aktivitu mléčných bakterií

Účinek přípravku EURO SILAC S na snížení hodnoty pH



GLASGOW UNIVERSITY

Pediococcus acidilactici
Optimální pH 6,0 – 6,5
klesá dolů až na pH 4,2
Optimální teplota 25-40 °C

Lactococcus lactis lactis
Optimální pH 5,8 – 6,5
klesá dolů až na pH 4,0
Optimální teplota 30 °C
Rozpětí teploty 10- 45 °C

Lactobacillus plantarum
Optimální pH 5,5 – 6,2
klesá dolů až na pH 3,8
Optimální teplota 30-40 °C
Může stoupnout až na 45 °C

Účinek jednotlivých druhů bakterií mléčného kvašení a enzymů, obsažených v přípravku EURO SILAC S

Všechny tyto tři druhy bakterií *Lactococcus lactis lactis*, *Pediococcus acidilactici* a *Lactobacillus plantarum*, produkují kyselinu mléčnou, která hraje velmi důležitou úlohu při konzervaci siláží. U těchto kyselin však existují rozdíly v aktivitě, a to v závislosti na tom, jak se mění pH silážní hmoty.

Pediococcus acidilactici a *Lactococcus lactis lactis* jsou velmi rychlími producenty kyseliny mléčné, a jsou významné tím, že se množí i při vyšších hodnotách pH, a to při zahájení procesu silážování, kdy se tato hodnota pH pohybuje mezi 6–7. Tyto bakterie jsou schopny snižovat pH silážní hmoty až do doby, kdy začíná působit jedna z nejdůležitějších bakterií, která se procesu silážování účastní. Touto bakterií je *Lactobacillus plantarum*, která pH siláže snižuje až pod hodnotu 4,0, čímž je zajištěna kvalitní konzervace píce.

Vliv enzymů na vlastní proces silážování:

Vlivem bakterií mléčného kvašení jsou jednoduché cukry, které jsou ve sklizené hmotě přítomny, přeměňovány na kyselinu mléčnou. Pro potřebné snížení hodnoty pH, vlivem produkce kyseliny mléčné, je třeba, aby tyto cukry byly k dispozici co nejdříve. Právě účinkem enzymů je urychlován přísun těchto cenných cukrů pro mléčné bakterie tím, že jsou uvolňovány z celulózy a přítomného škrobu. (tj. cukrů složitých, normálně pro bakterie nedostupných). Výsledkem enzymatické aktivity rozkladu těchto složitých cukrů, je tak zajištěn dostatek přístupných cukrů pro produkci kyseliny mléčné právě v kritickém období prvních hodin po začátku vlastního procesu konzervace siláže.

Příprava a aplikace:

Přípravek EURO SILAC S je granulovaný, vodorozpustný přípravek. Výhodou tohoto inokulantu je jednoduchost přípravy, rozpuštěním 250 g balení ve 200 litrech vody.

Plodina	do 25 % sušiny	25 - 40 % sušiny
CCM	1 litr/t	1 litr/t
Vojtěška, jetel	Nedoporučuje se	2 litry/t
Tráva	2 litry/t	2 litry/t
Kukuřice	1 litr/t	1 litr/t
Pšenice/ječmen	2 litry/t	2 litry/t

Jedno 250 g balení při tomto doporučeném dávkování je určeno pro ošetření 100 t bílkovinné nebo 200 t glycidové siláže.



EURO BAGGING s.r.o. Mostiště, 594 01 Velké Meziříčí, Czech Republic
Tel.: 566 543 930, Fax.: 566 542 009, e-mail: eurobagging@quick.cz