

MAGNIVA

SILÁŽNÍ INOKULANTY

**PŘEVEZMĚTE
KONTROLU NAD
KVALITOU
VAŠICH
SILÁŽÍ**



WWW.LALLEMANDANIMALNUTRITION.COM
WWW.QUALITYSILAGE.COM

PRO ÚSPĚCH V MĚNÍCÍM SE SVĚTĚ, PŘEVEZMĚTE KONTROLU

PŘEDSTAVENÍ SILÁŽNÍCH INOKULANTŮ MAGNIVA

Silážní inokulanty MAGNIVA jsou vyvinuty, aby cíleně řešily specifické problémy, kterým čelíte u různých typů píce, především ve dvou kritických obdobích – průběh rychlé primární fermentace a stabilita při zkrmování.

Silážní inokulanty MAGNIVA jsou vědecky ověřené a mohou pomoci k:



Zajištění dostatečných zásob stabilního, vysoce kvalitního krmiva s vysokým potenciálem příjmu



Poskytnutí základu vyrovnané krmné dávky pro dojnice i výkrm skotu



Vylepšení návratnosti nákladů na výrobu objemných krmiv

MAGNIVA = ZVÝŠENÁ HODNOTA

Silážní inokulanty MAGNIVA poskytují důležitou výhodu pro vás a pro úspěšnost vaší farmy. Přinášejí konzistentní vysokou kvalitu siláží každý rok a pomohou vám převzít kontrolu nad kvalitou vyráběných objemných krmiv a kontrolu nad náklady.

KVALITA SILÁŽE: KLÍČ K ŘÍZENÍ NÁKLADŮ NA VÝROBU KRMIV

Řízení nákladů na výrobu krmiv je zásadní pro zajištění ziskovosti farmy. Kvalitní siláž hraje důležitou roli v zajištění efektivní výroby.



Siláž je krmivem číslo jedna ve výživě dojnic.



Řízená fermentace pícnin pomáhá zachovat jejich výživnou hodnotu po celý rok a zabraňuje ztrátám sušiny.



Nehazardujte s 15 % nutriční hodnoty vašich siláží. Zvažte následující... Jste ochotni ztratit každý šestý vůz přivázející krmivo na vaši farmu? Takový je rozdíl ve ztrátě nutričních hodnot mezi ošetřenou hmotou silážními inokulanty MAGNIVA a neošetřenou hmotou.

PROČ POUŽÍVAT INOKULANTY?

Sklizená píce přirozeně obsahuje jak „dobré“, tak „špatné“ mikroorganismy.

Silážní inokulanty obsahují živé bakterie, někdy v kombinaci s enzymy.

Aplikace silážního inokulantu zajišťuje převládnutí „dobrých“ bakterií v silážované hmotě.



Bakterie mléčného kvašení produkují kyselinu mléčnou, která zajišťuje konzervaci siláže.



Klostridie, enterobakterie, kvasinky a plísně, které negativně ovlivňují kvalitu siláže.



Enzymy, pokud jsou přítomny, zlepšují stravitelnost vlákniny a uvolňují jednoduché cukry pro „dobré“ bakterie.

MAGNIVA

SILÁŽNÍ INOKULANTY PLATINUM

Přehled produktové řady

Představení silážních inokulantů MAGNIVA Platinum

Lallemand Animal Nutrition se soustředí na optimalizaci produkce zvířat a jejich welfare za použití přírodních mikrobiálních produktů a řešení. Řada silážních inokulantů MAGNIVA Platinum od firmy Lallemand je navržena pro zajištění zvýšené ochrany vyráběných siláží pro mléčná stáda i výkrm skotu.

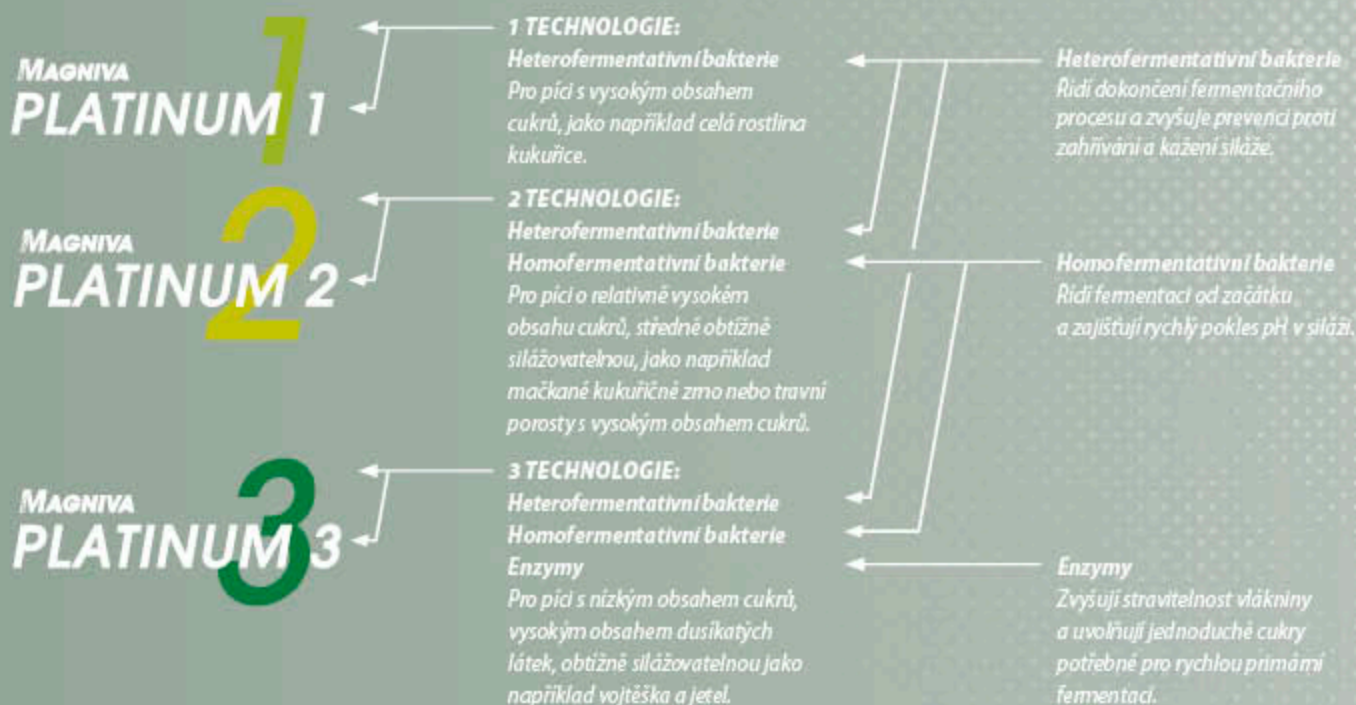
Posíleno o *Lactobacillus hilgardii* CNCM I-4785 a *Lactobacillus buchneri* NCIMB 40788

Silážní inokulanty MAGNIVA Platinum používají nově objevený a patentovaný kmen *L. hilgardii* CNCM I-4785 v kombinaci s ověřeným kmenem *L. buchneri* NCIMB 40788. Tato nová kombinace přináší bezkonkurenční zlepšení v zakonzervování píce a v její aerobní stabilitě. Silážní inokulanty MAGNIVA Platinum poskytují producentům objemných krmiv nový nástroj, který výrazně rozšiřuje možnosti pro zlepšení kvality vyráběných siláží. Silná kombinace *L. hilgardii* CNCM I-4785 a *L. buchneri* NCIMB 40788 produktové řady MAGNIVA Platinum prokazatelně zvyšuje aerobní stabilitu již po 15ti dnech fermentace. Kombinace *L. hilgardii* CNCM I-4785 a *L. buchneri* NCIMB 40788 vykazuje podstatné navýšení dlouhodobé aerobní stability v porovnání s použitím každého z těchto bakteriálních kmenů zvlášť. Toto významně redukuje ztráty při silážování a také zlepšuje uchování sušiny organické hmoty.

Vědecky ověřeno

Od svého objevení na Federální univerzitě v Lavras, Brazílie před téměř deseti lety byla *L. hilgardii* CNCM I-4785 zkoumána v nezávislých pokusech prováděných univerzitami: Ghentská Univerzita, Belgie; Turínská Univerzita, Itálie; Univerzita v Szegedu, Maďarsko a Univerzita v Delawaru, USA.

SILÁŽNÍ INOKULANTY MAGNIVA PLATINUM BYLY VYVINUTY PRO SILÁŽOVÁNÍ PÍCE O VYŠŠÍ SUŠINĚ S POTŘEBOU ZVÝŠIT AEROBNÍ STABILITU



Silážní inokulanty MAGNIVA Platinum = zvýšená hodnota.

MAGNIVA PLATINUM 1



PRO PLODINY S VYSOKÝM OBSAHEM CUKRŮ

PŘINÁŠÍ BEZKONKURENČNÍ STABILITU A FLEXIBILITU

Plodiny, které mají vysoký obsah cukrů a sušiny, jako je například kukuřice, představují významnou výzvu pro dosažení dlouhodobé aerobní stability siláže.

Neošetřená hmota a neřízená fermentace vysokoenergetických plodin vede k vysokým ztrátám sušiny, k produkci siláže se sníženým obsahem energie a špatné kvalitě krmiva.

MAGNIVA Platinum 1 s patentovanou bakterií *Lactobacillus hilgardii* CNCM I-4785 – unikátní, nový kmen bakterií – nastavuje nový standard pro fermentaci a aerobní stabilitu a pomůže vám v těchto oblastech:



Rychlý pokles pH



Snížení ztrát sušiny díky omezení odpadu a záhřevu



Redukce růstu kvasinek a plísní



Zvýšení krmné hodnoty

MAGNIVA PLATINUM 1: HLAVNÍ VÝHODY

MAXIMÁLNÍ PRODUKCE KYSELINY MLÉČNÉ	ZVÝŠENÍ STRAVITELNOSTI POMOCÍ ENZYMŮ	ZLEPŠENÍ STABILITY SILÁŽE PŘI ODBĚRU	VYSOKÁ AEROBNÍ STABILITA PŘI VČASNÉM OTEVŘENÍ
+++++	+++++	+++++	+++++

BALENÍ A DÁVKOVÁNÍ:

MAGNIVA PLATINUM 1	BALENÍ	DÁVKOVÁNÍ	URČENO PRO
	200g sáček	200g/200–300 t	Kukuřice, čirok

Kombinace nového kmene *L. hilgardii* CNCM I-4785 s osvědčeným *L. buchneri* NCIMB 40788 v přípravku **MAGNIVA Platinum 1** přináší významné zlepšení fermentace a aerobní stability již po 15ti dnech, zároveň také zlepšuje dlouhodobou aerobní stabilitu.

L. HILGARDII CNCM I-4785 A L. BUCHNERI NCIMB 40788: LEPŠÍ SPOLEČNĚ

AKTIVNÍ SLOŽKY

L. hilgardii CNCM I-4785
150 000 CFU/g plíce
L. buchneri NCIMB 40788
150 000 CFU/g plíce

HLAVNÍ PŘÍNOSY

Kombinace *L. hilgardii* CNCM I-4785 a *L. buchneri* NCIMB 40788 zlepšuje aerobní stabilitu již po 15ti dnech fermentace, což je zvláště přínosné v období nízkých zásob krmiva. Zároveň významně zvyšuje dlouhodobou stabilitu. Toto vede ke snížení obsahu plísní a kvasinek v siláži a snížení ztrát sušiny.

DOSÁHNĚTE AEROBNÍ STABILITU RYCHLEJI

Již po **15ti dnech MAGNIVA Platinum 1** zlepšila aerobní stabilitu kukuřičné siláže (34% sušina) o 18 hodin ve srovnání s kontrolou. Po **30ti dnech** fermentace rozdíl v stabilitě siláže činil 24 hodin. **MAGNIVA Platinum 1** zvýšila aerobní stabilitu o 21 hodin po 15ti dnech a o 26 hodin po 30ti dnech fermentace ve srovnání se siláží ošetřenou pouze *L. buchneri*.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Umožňuje flexibilně otevřít vysoce kvalitní siláže dřívě, například pokud jsou nízké zásoby.

ZÍSKEJTE DELŠÍ AEROBNÍ STABILITU

U kukuřičné siláže (34% sušina) ošetřené **MAGNIVA Platinum 1** byl po **100 dnech** i po **250 dnech** od zasilážování prokázán nárůst aerobní stability. Po **100 dnech** se aerobní stabilita zvýšila o 50 hodin ve srovnání s kontrolou a o 24 hodin ve srovnání se siláží ošetřenou pouze *L. buchneri*.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Siláž zůstane déle chladná při zkrmování, což napomáhá zachování příjmu a mléčné produkce u dojnic.

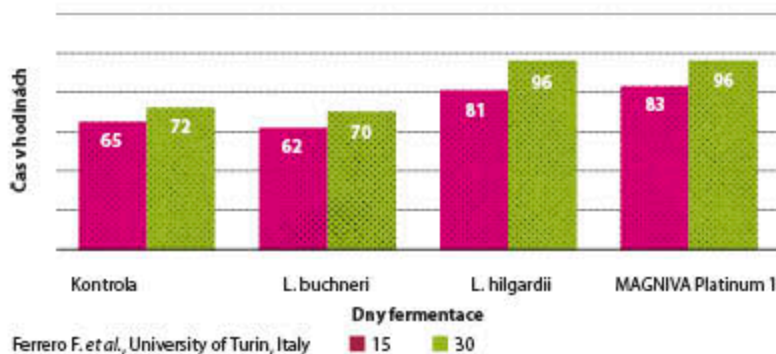
SNÍŽTE MNOŽSTVÍ KVASINEK

MAGNIVA Platinum 1 snížila množství kvasinek od **15tého dne** fermentace v porovnání s kontrolou a siláží ošetřenou pouze *L. buchneri*.

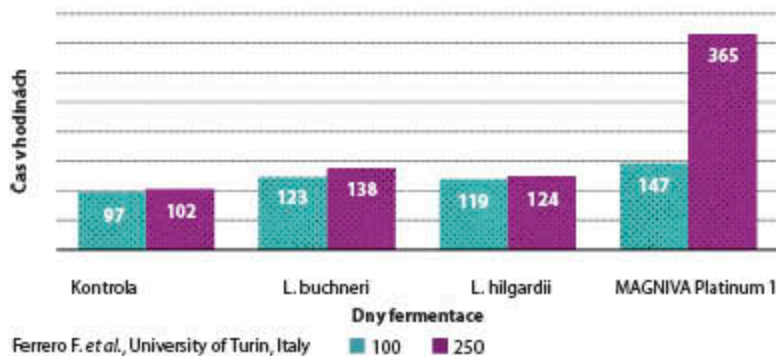
PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Snížení množství kvasinek přináší lepší kvalitu, zachování krmné hodnoty a zvýšení příjmu siláže.

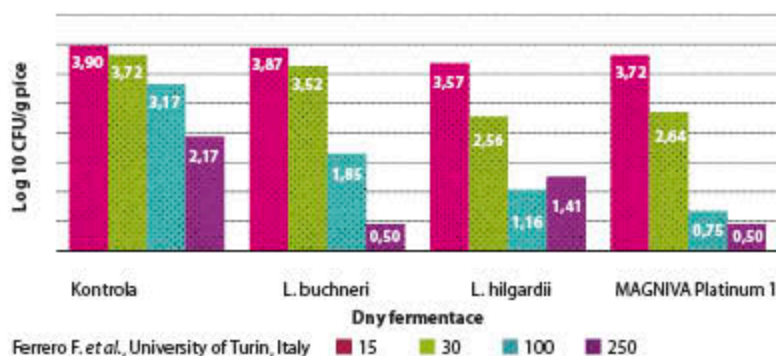
Kukuřičná siláž (34% sušina):
aerobní stabilita po 15ti a 30ti dnech fermentace



Kukuřičná siláž (34% sušina):
aerobní stabilita po 100 a 250ti dnech fermentace



Kukuřičná siláž (34% sušiny): množství kvasinek



MAGNIVA PLATINUM 1: VYUŽÍVÁ TECHNOLOGII HC (technologie vysoké koncentrace)



V odpovědi na současnou potřebu zvýšené rychlosti sklizně a zajištění rovnoměrné aplikace při sklizni.

MAGNIVA PLATINUM 2



**PRO PLODINY S RELATIVNĚ VYSOKÝM OBSAHEM CUKRŮ,
STŘEDNĚ OBTÍŽNĚ SILÁŽOVATELNÉ**

PŘINÁŠÍ BEZKONKURENČNÍ STABILITU A FLEXIBILITU

Píce s vysokými hladinami snadno fermentovatelných cukrů při mírně zvýšené sušině jsou obtížněji silážovatelné a mají nižší aerobní stabilitu. Tyto pícniny zahrnují mačkané zrna kukuřice, trávy s vysokým obsahem cukrů a další vysokoenergetické plodiny.

MAGNIVA Platinum 2 s patentovanou bakterií *Lactobacillus hilgardii* CNCM I-4785 – unikátní, nový kmen bakterií – nastavuje nový standard pro fermentaci a aerobní stabilitu u vysokoenergetických plodin a zajistí vám:



Rychlý pokles pH



Snížení ztrát sušiny díky omezení odpadu a záhřevu



Redukce růstu kvasinek a plísní



Zvýšení krmné hodnoty

MAGNIVA PLATINUM 2: HLAVNÍ VÝHODY

MAXIMÁLNÍ PRODUKCE Kyseliny mléčné	ZVÝŠENÍ STRAVITELNOSTI POMOCÍ ENZYMŮ	ZLEPŠENÍ STABILITY SILÁŽE PŘI ODBĚRU	VYSOKÁ AEROBNÍ STABILITA PŘI VČASNÉM OTEVŘENÍ
+++++	+++++	+++++	+++++

BALENÍ A DÁVKOVÁNÍ:

MAGNIVA PLATINUM 2	BALENÍ	DÁVKOVÁNÍ	URČENO PRO
	100g sáček	100g/50–100t 100g/100–150t	Mačkané zrna kukuřice Kukuřice, travní porosty s vysokým obsahem cukrů, luskobílné směsky, GPS

MAGNIVA Platinum 2, která obsahuje homofermentativní i heterofermentativní kmeny bakterií mléčného kvašení, nejprve zrychlí primární fermentaci a poté napomáhá prevenci zahřívání a kažení siláže.

L. HILGARDII CNCM I-4785 A L. BUCHNERI NCIMB 40788: LEPŠÍ SPOLEČNĚ

AKTIVNÍ SLOŽKY	HLAVNÍ PŘÍNOSY
<i>L. hilgardii</i> CNCM I-4785 100 000 CFU/g píče <i>L. buchneri</i> NCIMB 40788 100 000 CFU/g píče	Kombinace <i>L. hilgardii</i> CNCM I-4785 a <i>L. buchneri</i> NCIMB 40788 zlepšuje aerobní stabilitu již po 15ti dnech fermentace, což je zvláště přínosné v období nízkých zásob krmiva. Zároveň významně zvyšuje dlouhodobou stabilitu. Toto vede ke snížení obsahu plísní a kvasinek v siláži a snížení ztrát sušiny.
<i>P. pentosaceus</i> NCIMB 12455 100 000 CFU/g píče	Řídí primární fermentaci a zajišťuje dobré okyselení a zakonzervování siláže.

DOSÁHNĚTE AEROBNÍ STABILITU RYCHLEJI

Výsledky pokusů prokázaly, že již po **10 dnech** fermentace **MAGNIVA Platinum 2** zlepšila aerobní stabilitu u mačkaného kukuřičného zrna o 43 hodin v porovnání s kontrolou. Po **30 a 92 dnech** se stabilita zvýšila o 219, respektive o 201 hodin v porovnání s kontrolou.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Umožňuje flexibilně otevřít vysoce kvalitní siláže dříve, například pokud jsou nízké zásoby, vyhnete se nečekaným nákladům na krmiva.

SNIŽTE MNOŽSTVÍ KVASINEK

MAGNIVA Platinum 2 chrání siláž před sekundární fermentací, protože významně snižuje množství kvasinek již od **10. dne** ve srovnání s kontrolou.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Siláž zůstává stabilní i při dlouhodobém skladování.

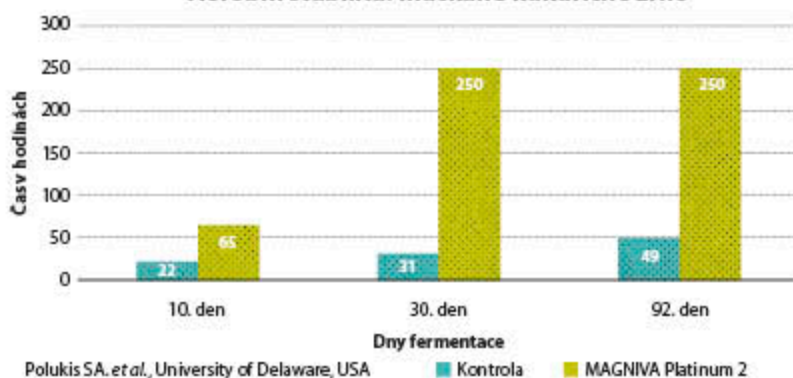
SNIŽTE FERMENTAČNÍ ZTRÁTY

MAGNIVA Platinum 2 také snížila ztráty sušiny spojené s fermentačním procesem. Po 30ti dnech fermentace představovaly fermentační ztráty u siláže ošetřené **MAGNIVA Platinum 2** pouze 3,39% v porovnání s 5,12% u siláže ošetřené výhradně *L. buchneri*. Po 150ti dnech fermentace byly fermentační ztráty u varianty s **MAGNIVA Platinum 2** pouze 4,81% ve srovnání s 6,63% ztrát při použití samostatně *L. buchneri*.

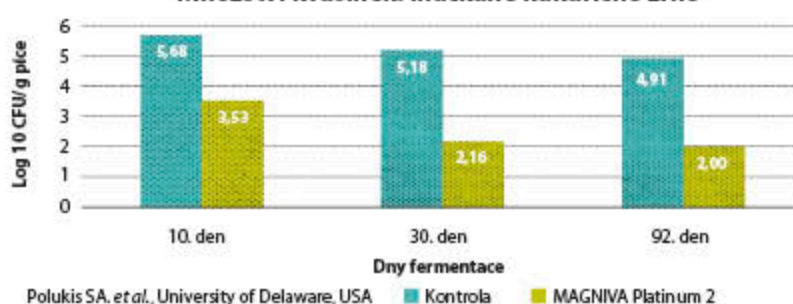
PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Získáte více kvalitní siláže ke zkrmování.

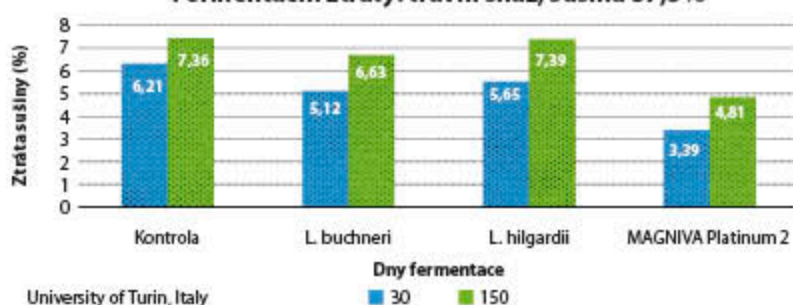
Aerobní stabilita: mačkané kukuřičné zrno



Množství kvasinek: mačkané kukuřičné zrno



Fermentační ztráty: travní siláž, sušina 37,5%

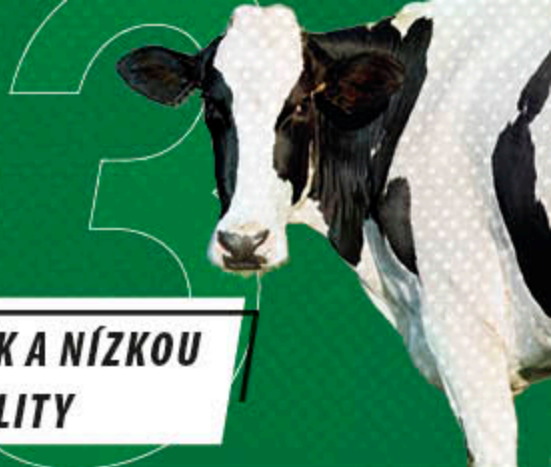


MAGNIVA PLATINUM 2: VYUŽÍVÁ TECHNOLOGII HC (technologie vysoké koncentrace)

V odpovědi na současnou potřebu zvýšené rychlosti sklizně a zajištění rovnoměrné aplikace při sklizni.



MAGNIVA PLATINUM 3



PRO PÍCI S VYSOKÝM OBSAHEM DUSÍKATÝCH LÁTEK A NÍZKOU HLADINOU CUKRŮ, PRO ZLEPŠENÍ AEROBNÍ STABILITY

PŘINÁŠÍ BEZKONKURENČNÍ STABILITU A FLEXIBILITU

Pícniny s vysokým obsahem sušiny a nízkou hladinou snadno fermentovatelných cukrů nebo s vysokým obsahem dusíkatých látek – jako je vojtěška, jetel, trávy s nízkým obsahem cukrů – inklinují k pomalé fermentaci.

Pokud nejsou efektivně ošetřeny, mají sklon k vysokým ztrátám sušiny a nutriční hodnoty a mohou vést k problémům s aerobní stabilitou po otevření siláže.

MAGNIVA Platinum 3 obsahuje enzymy a bakterie včetně nově patentované *L. hilgardii* CNCM I-4785 – unikátní kmen bakterií, který funguje napříč širokým spektrem pícnin a který významně ovlivňuje:



Rychlý pokles pH



Snížení ztrát sušiny díky omezení odpadu a záhřevu



Redukce růstu kvasinek a plísní



Zvýšení krmné hodnoty

MAGNIVA PLATINUM 3: HLAVNÍ VÝHODY

MAXIMÁLNÍ PRODUKCE Kyseliny mléčné	ZVÝŠENÍ STRAVITELNOSTI POMOCÍ ENZYMŮ	ZLEPŠENÍ STABILITY SILÁŽE PŘI ODBĚRU	VYSOKÁ AEROBNÍ STABILITA PŘI VČASNÉM OTEVŘENÍ
+++++	+++++	+++++	+++++

BALENÍ A DÁVKOVÁNÍ:

MAGNIVA PLATINUM 3	BALENÍ	DÁVKOVÁNÍ	URČENO PRO
	200g sáček	200g/100t 200g/200t	Vojtěška, jetel Trávy

MAGNIVA Platinum 3 je charakterizována unikátní technologií synergicky působících bakteriálních kmenů a enzymů.

MAGNIVA Platinum 3 představuje nový přístup k managementu silážování plodin jako jsou vojtěška, jetel a trávy.

Hlavní výhodou je prevence zahřívání a zvýšení stravitelnosti.

L. HILGARDII CNCM I-4785 A L. BUCHNERI NCIMB 40788: LEPŠÍ SPOLEČNĚ

AKTIVNÍ SLOŽKY	HLAVNÍ PŘÍNOSY
<i>L. hilgardii</i> CNCM I-4785 75 000 CFU/g píce <i>L. buchneri</i> NCIMB 40788 75 000 CFU/g píce	Kombinace <i>L. hilgardii</i> CNCM I-4785 a <i>L. buchneri</i> NCIMB 40788 zlepšuje aerobní stabilitu již po 15ti dnech fermentace, což je zvláště přínosné v období nízkých zásob krmiva. Zároveň významně zvyšuje dlouhodobou stabilitu. Toto vede ke snížení obsahu plísní a kvasinek v siláži a snížení ztrát sušiny.
<i>P. pentosaceus</i> NCIMB 12455 100 000 CFU/g píce	Řídí primární fermentaci a zajišťuje dobré okyselení a zakonzervování siláže.
β-Glukanáza (EC 3.2.1.6) Xylanáza (EC 3.2.1.8) Celková enzymatická aktivita: 1,192 nkat/g píce	Pomáhá uvolnit cukry z píce a tím zajišťuje rychlou fermentaci. Pomáhá zvyšovat stravitelnost siláže.

ZLEPŠETE OCHRANU DUSÍKATÝCH LÁTEK

MAGNIVA Platinum 3 významně omezuje produkci amoniaku již od 5. dne a tím zajišťuje maximální množství dusíkatých látek pro výživu zvířat.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Získáte více kvalitní siláže s vyšší výživnou hodnotou.

DOSÁHNĚTE AEROBNÍ STABILITU RYCHLEJI

MAGNIVA Platinum 3 prokazatelně zlepšuje aerobní stabilitu o 125 hodin v porovnání s kontrolou již po 15ti dnech fermentace. Tím je omezena ztráta sušiny a je zajištěna krmná hodnota siláže.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Umožňuje flexibilně otevřít vysoce kvalitní siláže dříve, například pokud jsou nízké zásoby, vyhneme se nečekaným nákladům na krmiva.

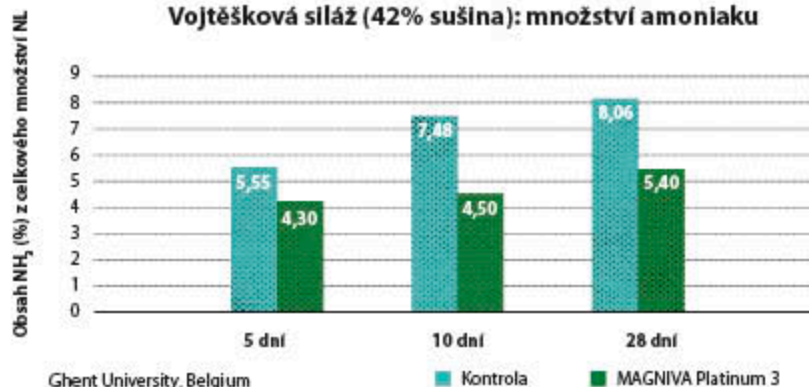
ZÍSKAJTE DLOUHODOBOU AEROBNÍ STABILITU

Dlouhodobá stabilita se výrazně zlepšila při použití **MAGNIVA Platinum 3**. Po 30ti dnech fermentace se aerobní stabilita zvýšila na 229 hodin ve srovnání s 47mi hodinami u kontroly.

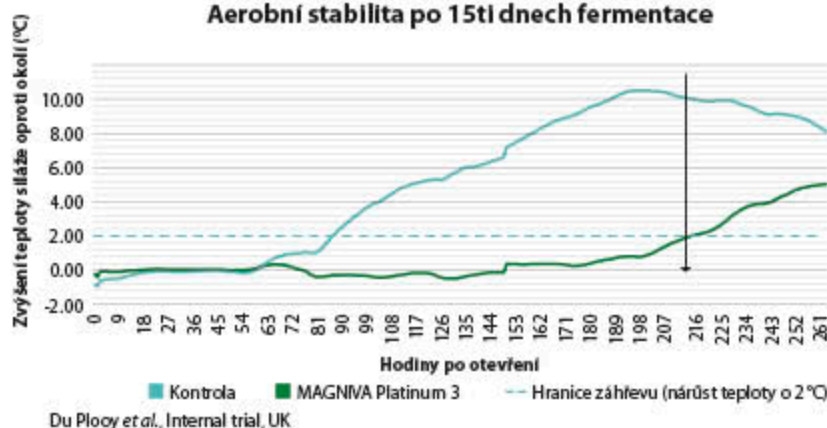
PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Siláž zůstane déle chladná při zkrmování, což napomáhá zachování příjmu a mléčné produkce u dojníc.

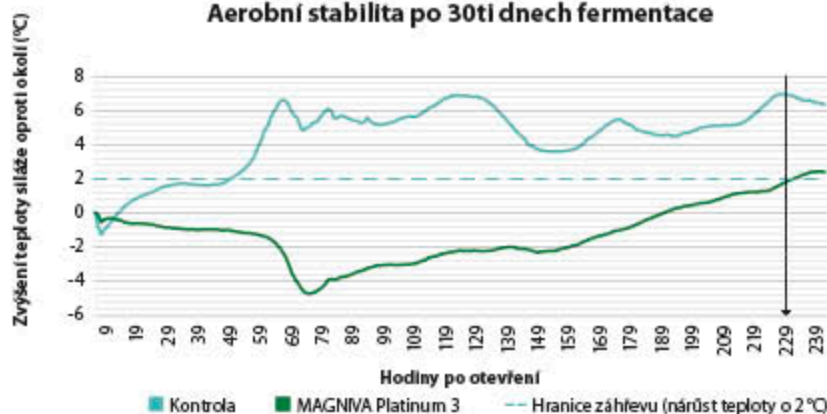
Vojtěšková siláž (42% sušina): množství amoniaku



Aerobní stabilita po 15ti dnech fermentace



Aerobní stabilita po 30ti dnech fermentace



MAGNIVA PLATINUM 3: VYUŽÍVÁ TECHNOLOGII HC (technologie vysoké koncentrace)

V odpovědi na současnou potřebu zvýšené rychlosti sklizně a zajištění rovnoměrné aplikace při sklizni.



MAGNIVA CLASSIC



PRO TRAVNÍ POROSTY S NIŽŠÍ SUŠINOU

PŘINÁŠÍ SILÁŽ SE ZVĚTŠENOU OCHRANOU SUŠINY A VYŠŠÍ NUTRIČNÍ HODNOTOU

Produkování kvalitní siláže z travních porostů při nižší sušince může být obtížné. Pro zvládnutí tohoto problému a dosažení vysoce kvalitní siláže potřebujeme rychlou a účinnou fermentaci siláže a její konzervaci.

MAGNIVA Classic byla cíleně vyvinuta pro ošetření píce s nižší sušinou a pomůže vám:



Minimalizovat ztráty sušiny během fermentace



Maximalizovat kvalitu krmiva a jeho stravitelnost

MAGNIVA CLASSIC: HLAVNÍ VÝHODY

MAXIMÁLNÍ PRODUKCE Kyseliny mléčné	ZVÝŠENÍ STRAVITELNOSTI POMOCÍ ENZYMŮ	ZLEPŠENÍ STABILITY SILÁŽE PŘI ODBĚRU	VYSOKÁ AEROBNÍ STABILITA PŘI VČASNÉM OTEVŘENÍ
+++ ++	+++ ++	+++++	+++++

BALENÍ A DÁVKOVÁNÍ:

MAGNIVA CLASSIC	BALENÍ	DÁVKOVÁNÍ	URČENO PRO
	200 g sáček	200 g/100 t	Trávy, luskooobilné směsky, GPS

MAGNIVA Classic přináší siláž se zvětšenou ochranou sušiny a vyšší nutriční hodnotou. Kvalitní siláž vám zajistí maximální nutriční a energetickou hodnotu krmné dávky.

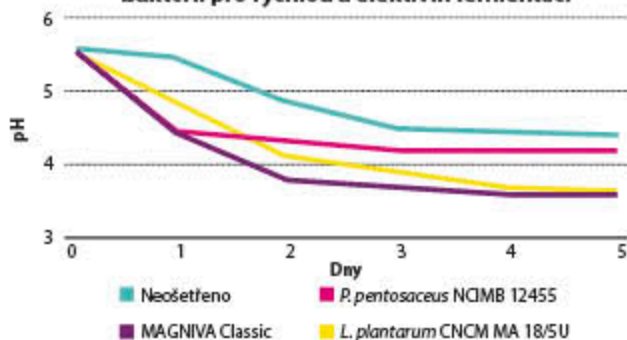
MAGNIVA Classic používá dva specificky vybrané kmeny bakterií a enzymy s vysokou aktivitou.

- Kombinace kmenů vede k rychlému poklesu pH v porovnání s jednotlivými kmeny použitými samostatně.
- Obsažené kmeny bakterií působí společně s enzymy zvláště efektivně při ošetření píce s nižší sušinou.

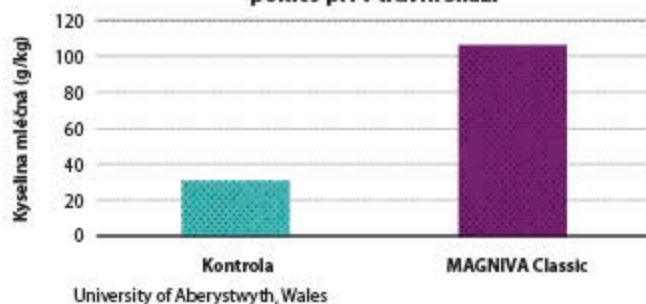
AKTIVNÍ SLOŽKY	HLAVNÍ PŘÍNOSY
<i>P. pentosaceus</i> NCIMB 12455 180 000 CFU/g píce	Rychle řídí fermentaci, snižuje pH až k hranici 4,5.
<i>L. plantarum</i> CNCM MA 18/5U 20 000 CFU/g píce	Dokončuje fermentační proces až na hranici pH 3,8–4,0 v závislosti na sušince.
β-Glukanáza (EC 3.2.1.6) Xylanáza (EC 3.2.1.8) Celková enzymatická aktivita: 0,567 nkat/g píce	Pomáhá uvolnit cukry z píce a tím zajišťuje rychlou fermentaci. Pomáhá zvyšovat stravitelnost siláže.

RYCHLÁ FERMENTACE, LEPŠÍ OCHRANA

Synergické působení dvou vybraných kmenů bakterií pro rychlou a efektivní fermentaci



Produkce kyseliny mléčné zajišťující pokles pH v travní siláži



Pokles pH je následek produkce kyseliny mléčné, která je produkována rychleji a ve větších množstvích v siláži, která je ošetřena **MAGNIVA Classic** ve srovnání s kontrolou. Rychlá fermentace zajišťuje rychlé zakonzervování siláže.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Zachování většího množství výživové hodnoty původní píce pro výživu zvířat.

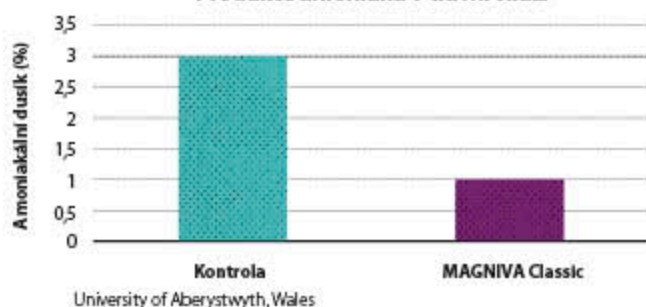
VYŠŠÍ HODNOTA, CHUTNĚJŠÍ SILÁŽ

Zlepšená ochrana siláže dosažená při použití přípravku **MAGNIVA Classic** se odráží v krmné hodnotě i chutnosti siláže. Amoniakální dusík vznikající rozkladem bílkovin se snižuje, což znamená, že obsah dusíkatých látek a nutriční hodnota siláže je v krmivu zachována.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Obsah proteinu v siláži je zachován pro výživu zvířat.

Produkce amoniaku v travní siláži



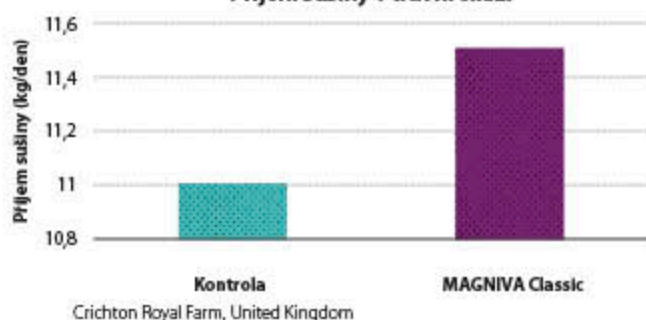
ZVÝŠENÍ PŘÍJMU

Siláž ošetřená **MAGNIVA Classic** vykazuje lepší nutriční hodnotu a zvýšený příjem sušiny u zvířat, který v pokusech narostl o 0,5kg sušiny/ks/den v porovnání s kontrolou.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Kvalitně ošetřená siláž vám zajišťuje zvýšení příjmu sušiny v krmné dávce.

Příjem sušiny v travní siláži



MAGNIVA CLASSIC:
VYUŽÍVÁ TECHNOLOGII HC
(technologie vysoké koncentrace)



V odpovědi na současnou potřebu zvýšené rychlosti sklizně a zajištění rovnoměrné aplikace při sklizni.

MAGNIVA CLASSIC+ by Sil-All



**PRO PÍCI O NIŽŠÍ SUŠINĚ,
PRO TĚŽCE SILÁŽOVATELNÉ PLODINY**

PŘINÁŠÍ ZACHOVÁNÍ MAXIMA SUŠINY A ŽIVIN V TĚŽCE SILÁŽOVATELNÝCH PLODINÁCH

MAGNIVA Classic+ by Sil-All je určený pro výrobu vysoce kvalitní, dobře zfermentované siláže z těžce silážovatelných plodin, jako například píce s nízkým obsahem cukrů nebo vysokým obsahem dusíkatých látek (vojtěška, jetel).

MAGNIVA Classic+ by Sil-All je vysoce specifický silážní inokulant, který byl navržen pro cílené řešení těchto oblastí:



Minimalizace ztrát sušiny v průběhu fermentace



Maximalizace kvality krmiv a jejich stravitelnosti

MAGNIVA CLASSIC+ by Sil-All: HLAVNÍ VÝHODY

MAXIMÁLNÍ PRODUKCE Kyseliny mléčné	ZVÝŠENÍ STRAVITELNOSTI POMOCÍ ENZYMŮ	ZLEPŠENÍ STABILITY SILÁŽE PŘI ODBĚRU	VYSOKÁ AEROBNÍ STABILITA PŘI VČASNÉM OTEVŘENÍ
+++++	+++++	+++++	+++++

BALENÍ A DÁVKOVÁNÍ:

MAGNIVA CLASSIC+ by Sil-All	BALENÍ	DÁVKOVÁNÍ	URČENO PRO
	200g sáček	200g/100t 200g/200t	Vojtěška, jetel Travní porosty

MAGNIVA Classic+ by Sil-All přináší siláž s vyšším obsahem zachované sušiny a živin u těžce silážovatelných píce. Převzetím kontroly nad fermentačním procesem u těžce silážovatelných píce vám přinese kvalitně zfermentované, stabilní, vysoce kvalitní a stravitelnější krmivo.

MAGNIVA Classic+ by Sil-All využívá specificky vybrané kmeny bakterií mléčného kvašení a vysoce aktivní enzymy.

AKTIVNÍ SLOŽKY	HLAVNÍ PŘÍNOŠY
<i>P. acidilactici</i> CNCM I-3237 200 000 CFU/g píce	Zajišťuje rychlý start primární fermentace.
<i>P. pentosaceus</i> NCIMB 12455 200 000 CFU/g píce	V kombinaci s <i>P. acidilactici</i> CNCM I-3237 rychle snižuje pH na stabilní hodnotu a přináší zachování maximálního množství nutriční hodnoty píce.
<i>L. plantarum</i> CNCM MA 18/5U 100 000 CFU/g píce	Dokončuje fermentační proces.
β-Glukanáza (EC 3.2.1.6) Xylanáza (EC 3.2.1.8) Celková enzymatická aktivita: 1,667 nkat/g píce	Pomáhá uvolnit cukry z píce a tím zajišťuje rychlou fermentaci. Pomáhá zvyšovat stravitelnost siláže.

RYCHLÁ FERMENTACE, LEPŠÍ OCHRANA

Kombinace tří unikátních kmenů bakterií v **MAGNIVA Classic+ by SIL-All** rychle a vysoce efektivně řídí fermentaci a snižuje ztráty sušiny u obtížně silážovatelné píce, tím je zachována maximální produkční účinnost vyrobené siláže.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Je zachováno více živin a energie do krmné dávky. Menší ztráty sušiny ušetří vícenáklady na nakupovaná krmiva.

ZLEPŠENÁ STRAVITELNOST

MAGNIVA Classic+ by SIL-All obsahuje také vysoce aktivní enzymy, které působí na dvou úrovních: zajišťují uvolnění jednoduchých cukrů potřebných pro fermentaci a pomáhají zvýšit stravitelnost finální siláže.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Enzymy uvolní více cukrů pro rychlou, efektivní fermentaci a zajistí optimální stravitelnost.

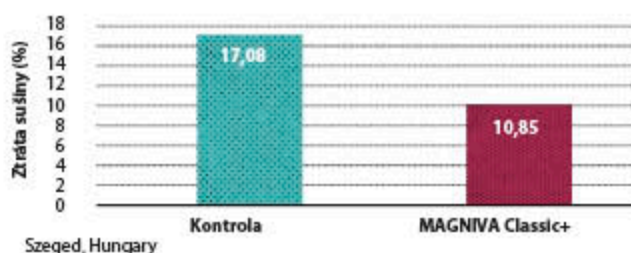
MAGNIVA Classic+ by SIL-All je také dostupná ve variantě pro ekologické zemědělství.

Dostupné v balení 50 g určené pro ošetření 25–50 t.

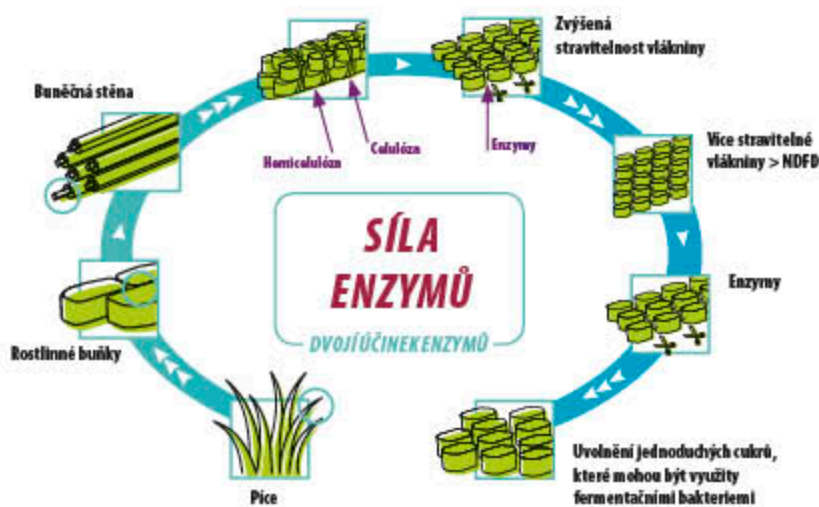
**MAGNIVA
CLASSIC+**

by SIL-All for organic use

Ztráty sušiny u vojtěškové siláže po 90ti dnech fermentace



Množství kyseliny mléčné u vojtěškové siláže



MAGNIVA CLASSIC+ BY SIL-ALL:
VYUŽÍVÁ TECHNOLOGII HC
(technologie vysoké koncentrace)



V odpovědi na současnou potřebu zvýšené rychlosti sklizně a zajištění rovnoměrné aplikace při sklizni.

MAGNIVA SILVER+ by Sil-All



PRO PLODINY S VYSOKÝM OBSAHEM CUKRŮ A VARIABILNÍ SUŠINOU PŘI SKLIZNI

MAXIMÁLNÍ ZACHOVÁNÍ SUŠINY A ŽIVIN – SE ZVÝŠENOU STABILITOU PŘI ODBĚRU

Sklizeň píce s vysokým obsahem cukrů při variabilní sušině – jako je kukuřice a čirok – může představovat výzvu. Nižší sklizňová sušina zvyšuje náročnost na dobře zvládnutý fermentační proces.

Pro zajištění vysoké kvality siláže produkované z plodin s vysokým obsahem cukrů a nižší sušinou je zapotřebí rychlý pokles pH v silážované hmotě. Tyto plodiny jsou také typicky citlivé na zajištění aerobní stability po otevření.

MAGNIVA Silver+ by Sil-All byla specificky vyvinuta pro plodiny s vysokým obsahem cukrů a pomůže vám v těchto oblastech:



Lépe ochránit siláž



Snížit ztráty sušiny



Zvýšit výživnou hodnotu siláže

MAGNIVA SILVER+ by Sil-All: HLAVNÍ VÝHODY

MAXIMÁLNÍ PRODUKCE Kyseliny mléčné	ZVÝŠENÍ STRAVITELNOSTI POMOCÍ ENZYMŮ	ZLEPŠENÍ STABILITY SILÁŽE PŘI ODBĚRU	VYSOKÁ AEROBNÍ STABILITA PŘI VČASNÉM OTEVŘENÍ
+++ ++	+++ ++	++ +++	+++++

BALENÍ A DÁVKOVÁNÍ:

MAGNIVA SILVER+ by Sil-All	BALENÍ	DÁVKOVÁNÍ	URČENO PRO
	200 g sáček	200g/100 t	Kukuřice, čirok

MAGNIVA Silver+ by Sil-All přináší siláž s vyšším obsahem zachované sušiny, vyšší nutriční hodnotou a zlepšenou stabilitou při odběru. Vysoce kvalitní a stabilní siláž vám přinese maximální obsah energie a živin do krmné dávky.

MAGNIVA Silver+ by Sil-All používá dva specificky vybrané bakteriální kmeny, které zajišťují spolu s obsaženým enzymem rychlou a efektivní fermentaci vysoce energetických píce.

AKTIVNÍ SLOŽKY	HLAVNÍ PŘÍNOŠY
<i>P. acidilactici</i> CNCM I3237 100 000 CFU/g píce	Zajišťuje rychlý start primární fermentace a zachování krmné hodnoty.
<i>Prop. acidipropionici</i> CNCM MA26/4U 150 000 CFU/g píce	Nastupuje v druhé fázi fermentačního procesu, zajišťuje jeho dokončení a zvyšuje aerobní stabilitu.
α -amyláza (EC 3.2.1.1) Celková enzymatická aktivita: 0,3 nkat/g píce	Zvyšuje dostupnost jednoduchých cukrů pro fermentaci a zkracuje období nástupu plné stravitelnosti siláže.

ZVÝŠENÁ OCHRANA

	STABILITA (DNY)	pH	KYSELINA MLÉČNÁ (%)	KYSELINA PROPIONOVÁ (%)	KVASINKY A PLÍSNE (LOG 10 CFU)
Kontrola	5,40	5,65	5,00	0,16	5,46
MAGNIVA Silver+ by Sil-All	6,50	3,67	5,60	0,40	3,00

Výsledky z 31 farem, Portugalsko

Kukuřičná siláž: průměrná sušina 32,5 %

Rychlá fermentace dosažená díky použití **MAGNIVA Silver+ by Sil-All** zajišťuje účinnou ochranu silážované hmoty. Produkovaná siláž vykazuje zlepšenou aerobní stabilitu a redukované množství kvasinek a plísní.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Vyšší kvalita siláže, méně kvasinek a plísní.

SNÍŽENÍ MNOŽSTVÍ VOLNÉHO DUSÍKU

V obzvláště suchých sklizňových podmínkách nebo pokud je kukuřice poškozena mrazem dochází při neřízené fermentaci ke zvýšení hladin amoniaku. Snížené hladiny amoniaku v silážích ošetřených **MAGNIVA Silver+ by Sil-All** ve srovnání s kontrolou demonstrují lepší zachování nutriční hodnoty.

PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Méně amoniakálního dusíku značí dieteticky kvalitní siláž.

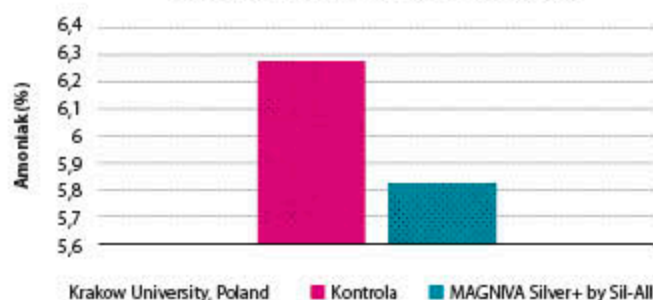
ZVÝŠENÍ STRAVITELNOSTI SUŠINY

Studie prokázaly, že každý jeden procentický bod stravitelnosti je přímo úměrný produkci minimálně 0,25 litru mléka na dojnicí a den.

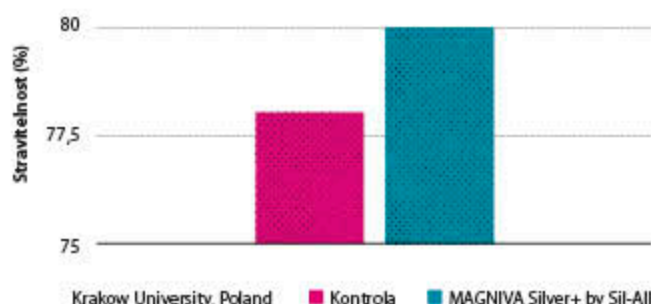
PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

Vyšší stravitelnost znamená vyšší produkční účinnost siláže.

Obsah amoniaku v kukuřičné siláži (%)



Stravitelnost sušiny kukuřičné siláže po 126ti dnech fermentace (42% sušina)



MAGNIVA SILVER+ BY SIL-ALL:
VYUŽÍVÁ TECHNOLOGII HC
(technologie vysoké koncentrace)



V odpovědi na současnou potřebu zvýšené rychlosti sklizně a zajištění rovnoměrné aplikace při sklizni.

PŘEVEZMĚTE KONTROLU NAD KVALITOU VAŠICH SILÁŽÍ SE SILÁŽNÍMI INOKULANTY MAGNIVA

PRODUKT	PLODINA	VÝSLEDEK
MAGNIVA Platinum 1	Kukuřice, čirok	Bezkonkurenční aerobní stabilita a flexibilita brzkého zkrmování u plodin s vyšší sušinou, které jsou náchylné na aerobní nestabilitu.
MAGNIVA Platinum 2	Mačkané zmo kukuřice, kukuřice, tráva, luskobílné směsky, GPS	Bezkonkurenční aerobní stabilita a flexibilita brzkého zkrmování u plodin s vyšší sušinou, které jsou náchylné na aerobní nestabilitu.
MAGNIVA Platinum 3	Vojtěška, jetel, tráva	Bezkonkurenční aerobní stabilita a flexibilita brzkého zkrmování plodin s vyšší sušinou, nízkým obsahem cukrů, s vysokým obsahem dusíkatých látek, obtížně silážovatelných a náchylných k aerobní nestabilitě.
MAGNIVA Classic	Tráva, luskobílné směsky, GPS	Zachování více sušiny a vyšší stravitelnosti siláže.
MAGNIVA Classic+ by SII-All	Vojtěška, jetel, tráva	Zachování maximálního množství sušiny a živin při zajištění vysoké stravitelnosti obtížně silážovatelných plodin.
MAGNIVA Silver+ by SII-All	Kukuřice, čirok	Zachování maxima sušiny a živin a zvýšení stability při zkrmování.

SILÁŽNÍ INOKULANTY MAGNIVA: SLOŽENÍ V KOSTCE

Aktivní složky Přípravek	Homofermentativní bakterie mléčného kvašení	L. hilgardii + L. buchneri	Prop. acidipropionici	Celkový počet CFU/g píče	Enzymatická aktivita nkat/g píče
MAGNIVA Platinum 1		✓		300 000	
MAGNIVA Platinum 2	✓	✓		300 000	
MAGNIVA Platinum 3	✓	✓		250 000	1,192
MAGNIVA Classic	✓			200 000	0,567
MAGNIVA Classic+ by SII-All	✓			500 000	1,667
MAGNIVA Silver+ by SII-All	✓		✓	250 000	0,3

SILÁŽNÍ INOKULANTY MAGNIVA S HC TECHNOLOGIÍ (technologie vysoké koncentrace)



Tato technologie byla vyvinuta v odpovědi na současnou potřebu zvýšení rychlosti sklizně a zajištění rovnoměrné aplikace při sklizni. Výhody HC technologie během aplikování inokulantu do píče zahrnují:

- Zlepšení stability a rozpustnosti přípravku pro zajištění rovnoměrné aplikace.
- Vyrovnání rozpustnosti produktu pro snadnější přípravu aplikačního roztoku.
- Zlepšená technologie pro nízkoobjemové aplikátory.
- Možnost použití v širokém rozpětí aplikačních dávek.

NAŠE ZÁRUKA – CO JE NA ETIKETĚ, JE UVNITŘ BALENÍ

Kontrola kvality v divizi Lallemand Animal Nutrition patří mezi nejlepší na světě. Výrobní závody dodržují přísná pravidla pro zajištění produkce výrobků s nejvyšší kvalitou a čistotou.

Návod k použití najdete na etiketě u každého produktu.

MAGNIVA silážní inokulanty mají garantovanou trvanlivost 24 měsíců od data výroby, v originálním balení při skladování na suchém a chladném místě.

Navštivte www.qualitysilage.com pro nejnovější informace o postupech v silážování.

VÁŠ DODAVATEL:



VÝHRADNÍ DISTRIBUTOR SILÁŽNÍCH INOKULANTŮ MAGNIVA PRO ČR a SR:
MIKROP CEBIN a.s., 664 23 Cebín 416, Česká republika, www.mikrop.cz
e-mail: objednavky@mikrop.cz, tel.: +420 549 213 930, +420 724 023 741
Pro více informací kontaktujte vedoucí regionů a specialisty na výživu skotu nebo:
Bc. David Novotný, tel.: +420 727 948 937, david.novotny@mikrop.cz
Jsme držitelem certifikátu ČSN EN ISO 9001:2016 a ČSN EN ISO 14001:2016.



LALLEMAND ANIMAL NUTRITION
www.lallemandanimalnutrition.com