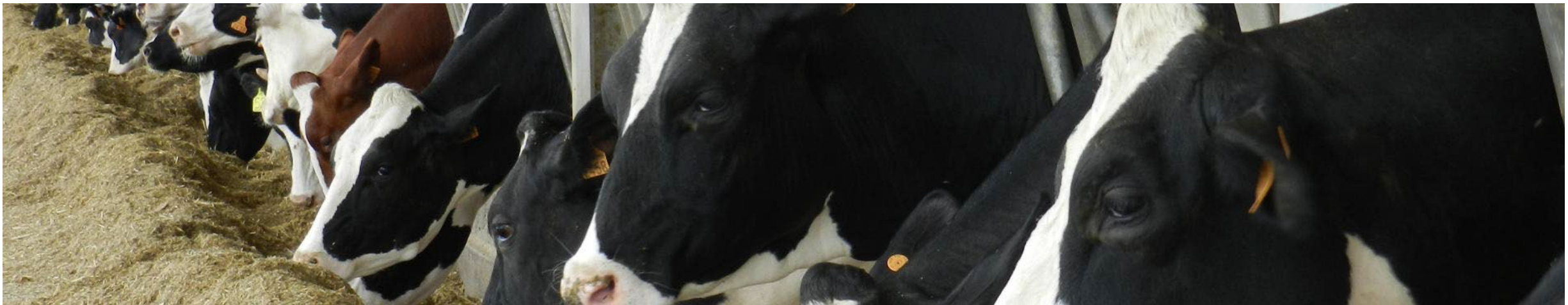


# Siltech Rapid

*Inokulant do zakiszania traw, lucerny.*



# Siltech Rapid

- **Siltech Rapid** to bakteryjny inokulant (zakiszacz) do szybkiego zakiszenia zielonek z traw, lucerny, mieszanek traw z lucerną, koniczyną, GPS, zielonek z żyta.
- **Siltech Rapid** zawiera trzy współpracujące ze sobą homofermentatywne szczepy bakterii fermentacji mlekowej, których zadaniem jest zwiększenie wydajności procesu kiszenia.



# Siltech Rapid

## Skład:

- Ogólna zawartość bakterii w produkcie:  $1 \times 10^{11}$  CFU/g:
- *Lactobacillus plantarum* DSMZ 16627, 1k20749 -  $5 \times 10^{10}$  CFU/g
- *Pediococcus acidilactici* NCIMB 30005, 1k21013 -  $2,5 \times 10^{10}$  CFU/g
- *Lactobacillus paracasei* NCIMB 30151, 1k20748 -  $2,5 \times 10^{10}$  CFU/g

## DAWKA:

- do stosowania w roztworze wodnym w proporcji: 100g /ok. 5-25 litrów czystej wody.
- Lucerna: 100g/50 ton, trawy 100g/50-75 ton.



# Siltech Rapid

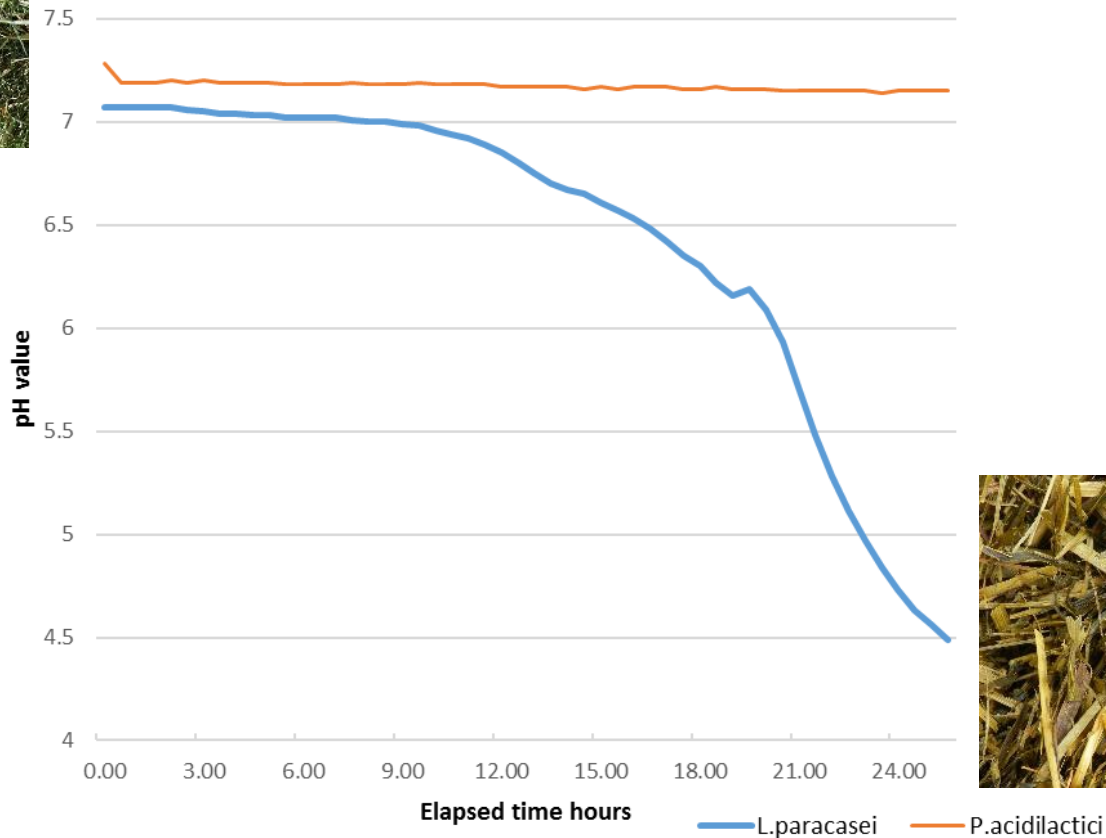
- Skuteczność działania nawet w warunkach niskiego poziomu cukru, np. przy kiszeniu lucerny lub innych gatunków traw. Siltech Rapid zawiera *Lactobacillus paracasei*, który wytwarza enzymy celulolityczne do uwolnienia rozpuszczalnego cukru, z którego bakterie wytwarzają kwas mlekowy szybko obniżający pH kiszonki do stabilnego poziomu.
- Enzymy są wytwarzane tylko wtedy, gdy bakteriom zabraknie dostępnych węglowodanów rozpuszczalnych w wodzie. Inne dodatki do kiszonek bez tego szczepu muszą polegać na powolnym uwalnianiu cukrów, co skutkuje powolną i nieefektywną fermentacją.



# Siltech Rapid

## *Działanie Lactobacillus paracasei*

Change in pH value with time of *L.paracasei* NCIMB 30151 and *P.acidilactici* NCIMB 30005 using Inulin as carbon source

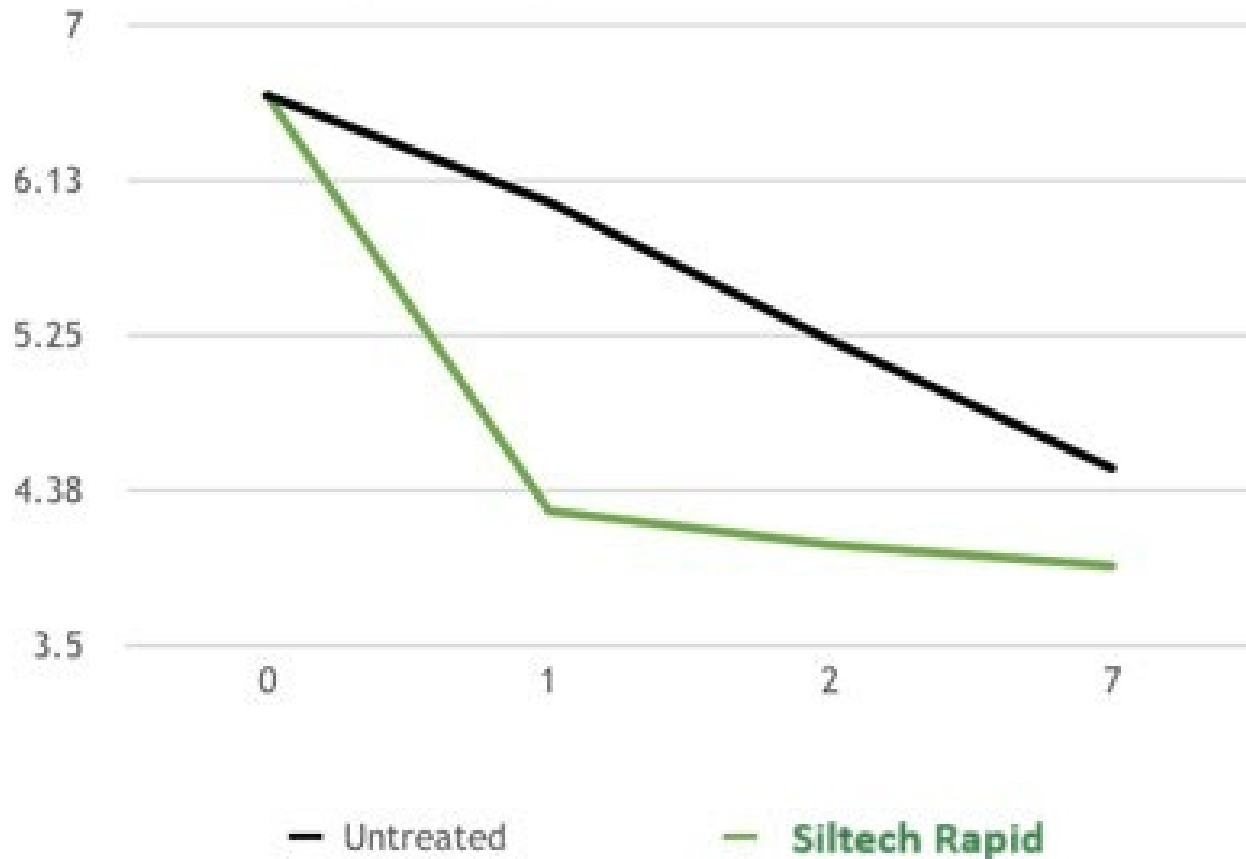


- Wykres wskazuje jak *L. paracasei* nadal obniża pH przy niedoborze cukrów prostych.
- Inne szczepy bakterii fermentacji mlekowej w warunkach niedoboru cukrów prostych rosną bardzo powoli, co skutkuje przedłużonym czasem kiszenia.



# Siltech Rapid *Szybkie kiszenie.*

pH Drop over Time in Days

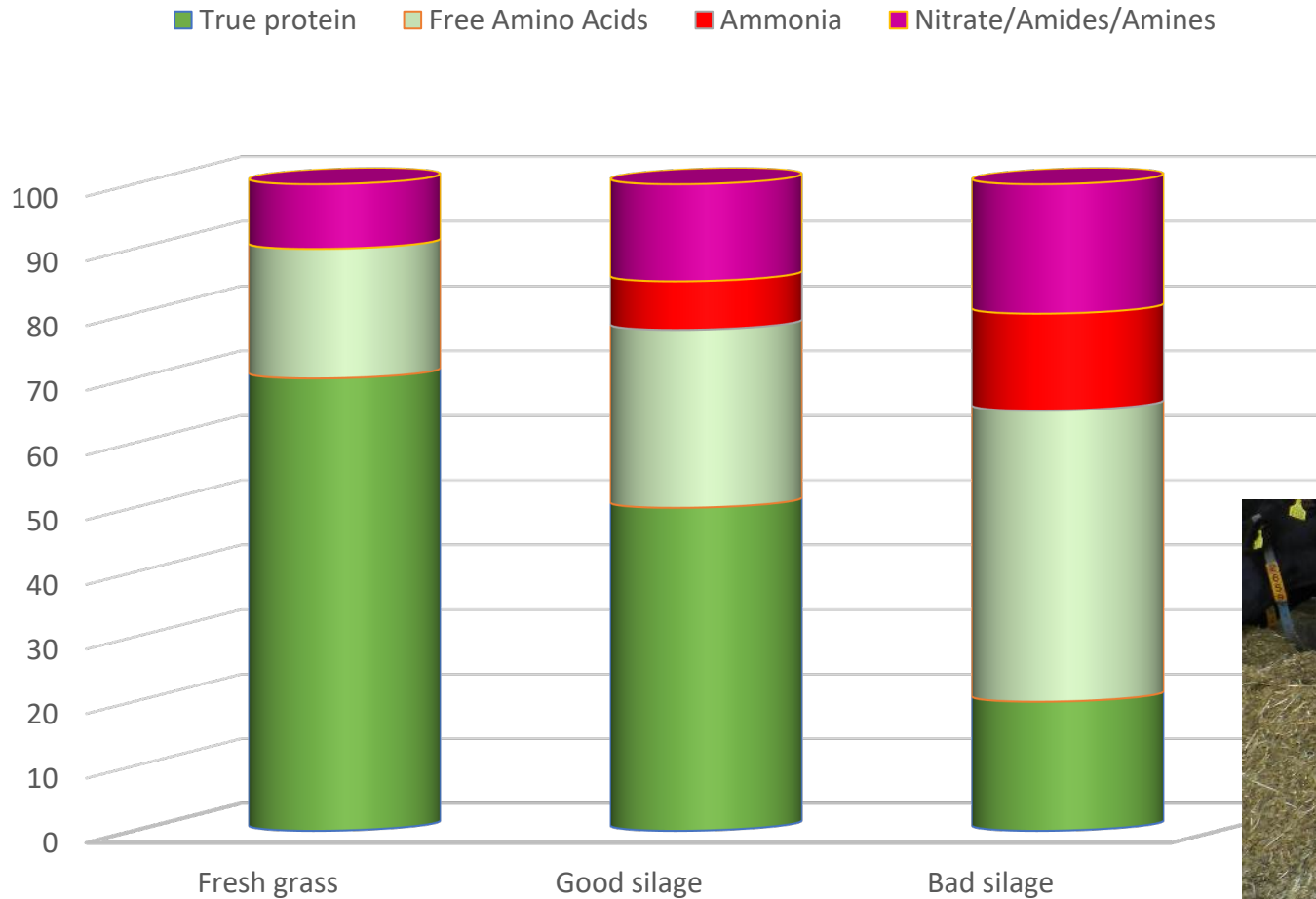


- Już po 2 dniach poziom pH zakiszanego surowca wynosi ok.4,2 - zapobiega to rozwojowi niepożądanych organizmów w kiszonce, np. bakterii kwasu masłowego i innym stratom składnikom pokarmowym.



# Siltech Rapid

*Ograniczenie rozpadu białka w zakiszanym surowcu.*



- Szybsze kiszenie to mniej amoniaku i innych związków obniżających jakość i wartość pokarmową kiszonek.
- Szybsze kiszenie to mniejszy rozkład białka właściwego.
- Obniżenie poziom amoniaku prowadzi do zwiększonej smakowitości kiszonki.

