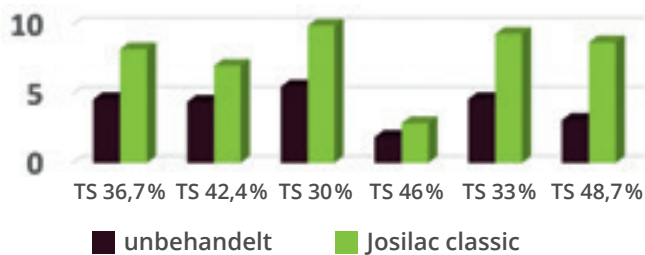


## Produktmerkmale:

- **smarte Kombination** verschiedener homofermentativer Bakterienstämme mit hochwirksamen Enzymen
- zugelassen für **ökologisch wirtschaftende Betriebe** (gemäß **FIBL-Deutschland-Richtlinien**)
- **DLG-geprüft** (1b, 1c, 4b, 4c Milch)
- **TURBO-Effect**

## Gehalt an Milchsäure in Grassilage [%]



**Josilac<sup>®</sup> classic** ist ein hoch effizienter Silierzusatz, der **durch die Bildung großer Mengen Milchsäure** selbst bei mittelschwer silierbarem Grünland **den Siliervorgang schnell und sicher einleitet**.

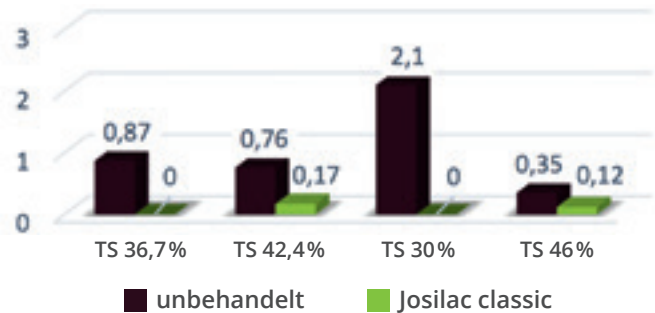
# Josilac<sup>®</sup> classic

Biologischer Silierzusatz für die Behandlung von Siliergut.  
Premium-Produkt für beste Silagen.

## Vorteile von Josilac<sup>®</sup> classic:

- **hohe Impfdichte** an homofermentativen Milchsäurebakterien
- **Enzyme** zum besseren Aufschluss der Rohfaserfraktionen
- **ideal für Grünland sowie Leguminosen und Klee grasgemische**
- **mehr Potential für hohe Milchleistungen** aus dem Grundfutter

## Gehalt an Buttersäure in Grassilage [%]



**Gärschädlinge** (z.B. Clostridien, Listerien), welche durch die Bildung von Buttersäure die Silage verderben, werden so **erfolgreich unterdrückt**.



# Josilac® classic

Vormischung mit Silierzusatzstoffen.



Haupteinsatzbereich				
Gras	Klee gras	Leguminosen	GPS	Silomais
● ● ●	● ● ●	● ● ●		



## Zusammensetzung:

homofermentative Milchsäurebakterien und Enzyme

## Impfdichte:

600.000 KBE Milchsäurebakterien / g Siliergut.

## Dosierung:

6 g **Josilac® classic** pro t Siliergut,  
der 150 g Beutel reicht für 25 t Siliergut,  
der 600 g Beutel reicht für 100 t Siliergut.

## Anwendungsempfehlung:

**Josilac® classic** wird unter kräftigem Rühren bzw. Schütteln in Wasser (ungechlort) aufgelöst und in flüssiger Form mit 0,4 – 2 l / t gleichmäßig auf das Siliergut aufgebracht (**SprayCHAMP Dosiergeräte**).  
Empfohlene Wassertemperatur: 18 – 30 °C.  
Die Anwendungslösung ist sofort einsatzbereit und sollte innerhalb von 48 Stunden verbraucht werden.  
Empfohlener Trockenmassebereich: 25 – 40 % TS.

**Du hast Fragen zu Josilac® classic?  
Dann komme gerne auf uns zu!**

## Packungsgrößen:

150 g / 600 g

## Lagerung und Mindesthaltbarkeit in geschlossenem Originalgebinde:

24 Monate ab Produktionsdatum (siehe Aufdruck) bei kühler und trockener Lagerung.  
Vor Licht- und Sonneneinstrahlung schützen.  
Optimale Lagerbedingungen bestehen in Kühlschrank oder Gefriertruhe.

## Wirkungsweise:

Mittels homofermentativer Milchsäurebakterien (*Lactobacillus plantarum*, *Pediococcus pentosaceus*) wird das Siliergut sehr schnell und ausreichend tief angesäuert. Dabei wird durch die Kombination der verschiedenen Bakterienstämme, die zeitversetzt ihre Wirkung entfalten, ein breiter Aktivitätszeitraum ermöglicht. So werden Fehlgärungen effizient verhindert.  
Zur Unterstützung der Fermentation lösen die zugesetzten Enzyme weitere Pflanzenzucker und stellen den Milchsäurebakterien wertvolles Gärsubstrat bereit. Ein sicherer Gärverlauf auch unter schwierigen Bedingungen (feuchte Witterung, geringer Zuckergehalt, hohe Pufferkapazität) wird dadurch ermöglicht!



+49 (0) 9371 94993-2900

@ service@farmchamps.de

www.farmchamps.de

FarmChamps GmbH & Co. KG | Industriegebiet Süd  
63924 Kleinheubach | www.farmchamps.de