



ТОВ МКУ

01042, Україна, Київ, Печерський район, вулиця Чигоріна 12, офіс 213
miguelcaballero@gmail.com
+380 (67) 238 63 52

ТУ У 10.9-00419880-127:2015

Название.

Закваска бактеріальна «Сеносил».

Состав.

Закваска бактеріальна «Сеносил» включає: *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Propionibacterium shermanii* subsp. *shermanii*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar *diacetilactis*.

Ферментний комплекс: *Xylanase activities*; *Cellulase activities*; β -1,3- *Glucanase activities*; *α-Larabinofuranosidase*, *b-xylosidase*, *Exo1,3(4) b-glucanases*, *Cellobiohydrolase*, *b-glucosidase*, *Pectinases*, *Polygalacturonase*, *Endo1,4 b-mannanase*, *αGalactosidase*, *Xyloglucanase*, *Acetylcetase*.

Мікрофлора закваски обрана за своїми властивостями для ферментації рослинного сиров'язь і високим рівнем біологічної і ферментної активності.

В 1г ферментно бактеріальної закваски знаходиться не менше, ніж $1,0 \cdot 10^{11}$ життєспособних молочнокислих бактерій і не менше, ніж $2,0 \cdot 10^9$ пропионовокислих бактерій.

Форма випуску. Сыпучий порошок, який не містить недопустимих примісей от кремове до світло-коричневого кольору з масовою долей вологи не більше 5%. Хорошо розчинимий в воді. Не містить шкідливих примісей. Штамми, які входять в склад закваски є природними, що не підлягали будь-якій генетичській модифікації.

Основные функции закваски.

- гарантія необхідного протікання процесу ферментації рослинного сиров'язь;
- угнетення розвитку гнильних мікроорганізмів і плісняви за рахунок високого антагоністического потенціала;
- зниження втрат сухої речовини і азоту;
- збагачення силосу та сенажу вітамінами і органічскими кислотами;
- побудова правильного балансу між молочною і уксусною кислотами в сиров'язь;
- збільшення біологічної цінності готового корму.
- розщеплення клітчаткі та НПС (некрахмалисті полісахариди)
- збільшення харчовості сенажу і силосу.

Показання к применению. Закваску бактеріальну використовують для силосування рослинного сиров'язь. Закваска призначена для збільшення якості і термінів зберігання силосу і сенажу, а також доступної харчовості. Закваска допомагає регулювати мікробіологічні процеси в час їх зберігання.

Способ применения. Для силосування і сенажу використовується робочий розв'язь закваски, для отримання якого необхідно 200 г (ЗБ «Сеносил») розвести в 5 літрах води (ЗБ + чиста вода 30° С) і розмішати.

Сроки годности и условия хранения. Зберігати в оригінальній упаковці виробника в сухому, захищеному від прямих сонячних променів місці при температурі:

4 ± 2 °С – 6 місяців від дати виробництва;

-18 ± 2 °С – 12 місяців від дати виробництва (морозильна камера).

Допускається відхилення в температурному режимі в час транспортування. Температура не повинна перевищувати 30°С в час 7 діб.