



Fermenta Stop

Premiscela di additivi conservanti in polvere e liquido

A cosa serve

FERMENTA STOP agisce in duplice veste da antimuffa ed acidificante;

1- In maniera rapida contrasta l'insorgenza di fermentazioni legate allo sviluppo di microrganismi aerobici (muffe e lieviti principalmente) responsabili della produzione di MICOTOSSINE (Zearalenone, Aflatossine, Vomitossine.....)

2- Abbassa il pH della massa trattata stabilizzandola.

Componenti

Acido Propionico e suoi Sali

Acido Formico e suoi Sali

I diversi acidi e la presenza dei loro sali che compongono **FERMENTA STOP** fanno in modo che l'azione sia diluita nel tempo; dopo una rapidissima azione degli acidi (prima formico e quindi propionico) i sali degli stessi acidi stabilizzano e mantengono i valori di pH che garantiscono l'azione "conservante" bloccando lo sviluppo di microrganismi aerobici ed eterolattici.

Confezione : sacchi da 25 Kg

Maneggiare con attenzione

IMPIEGO	COME	DOSAGGIO
Antifermentativo della miscelata	Direttamente nell'unifeed	30-100 grammi / capo / giorno
Conservante per trattamento di insilati	All'insilamento nella massa di foraggio/alimento	100-150 grammi x quintale di insilato
Antifermentativo del fronte di taglio di insilati	Sciolto in acqua, sul fronte di taglio	250 grammi in 1 litro di acqua, 1 litro per metro quadro
Contro formazione del "cappello" di insilati	Sugli ultimi 50 cm della massa all'insilamento	250 grammi per metro quadro
Anti clostridico	Nell'unifeed, nel prodotto "contaminato"	100 grammi / capo / giorno



Alta tecnologia nella nutrizione animale