

MAGNIVA PLATINUM 3

Uzlabots ar *L. hilgardii* CNCM I-4785
un *L. buchneri* NCIMB 40788

**SKĀBBARĪBAI AR ZEMU CUKURU
UN AUGSTU PROTEĪNA SATURU**



NODROŠINA KVALITATĪVU SKĀBBARĪBU UN ILGSTOŠU STABILITĀTI

Skābējamās masas ar augstu sausnes un zemu cukuru, un/vai augstu proteīna līmeni ir grūti strauji ieskābēt. Kā piemēram, vītīnāti zālāju maisījumi ar augstu tauriņziežu īpatsvaru.

Ja fermentācijas process nav efektīvs, tad šāda tipa skābbarībai ir raksturīgi lieli sausnes un barības vielu zudumi, kā arī problēmas ar aerobo stabilitāti to izēdinot.

MAGNIVA Platinum 3 satur enzīmus un 2 tipu baktērijas, t.sk., jauno (Lallemand patentēto) unikālo baktērijas *Lactobacillus hilgardii* celmu CNCM I-4785, kas fermentācijas procesu un aerobo stabilitāti paceļ jaunā līmenī:



Pazemina pH



Samazina sausnes zudumus (mazāk bojātas un karsušas barības)



Ierobežo raugu un pelējuma sēņu augšanu



Samazina barības vielu zudumu

MAGNIVA PLATINUM 3: KĀ TAS DARBOJAS

PAĀTRINA FERMENTĀCIJU	UZLABO BAROTĀJVĒRTĪBU	PAAUGSTINA AEROBO STABILITĀTI	OPTIMIZĒ IZBAROŠANAS PROCESU	PIEMĒROTS
+++++	+++++	+++++	+++++	Stiebrzāļu un tauriņziežu skābbarībai ar sausnes saturu virs 30%, novēršot otrreizējās fermentācijas risku

MAGNIVA Platinum 3 sastāvā esošā 2 tipu baktēriju kombinācija ar enzīmiem – paātrina ieskābšanas procesu, novērš karšanu un barības vielu zudumus, paaugstina sagremojamību grūti skābējamām masām ar zemu cukuru un augstu proteīna saturu.

L. HILGARDII CNCM I-4785 UN L. BUCHNERI NCIMB 40788: KOPĀ LABĀK

AKTĪVĀS SASTĀVDAĻAS	IEGUVUMI
<i>L. hilgardii</i> CNCM I-4785 75 000 CFU/g skābējamās masas <i>L. buchneri</i> NCIMB 40788 75 000 CFU/g skābējamās masas	<i>L. hilgardii</i> CNCM I-4785 un <i>L. buchneri</i> NCIMB 40788 kombinācija uzlabo aerobo stabilitāti jau no 15. dienas pēc skābbarības ielikšanas, kas īpaši svarīgi, ja ir rupjās lopbarības deficīts, kā arī ir daudz labāki aerobās stabilitātes rādītāji pēc 60 dienu fermentācijas. Šī kombinācija samazina kā raugu un pelējuma sēņu radītos barības vielu zudumus, tā arī sausnes zudumus.
<i>P. pentosaceus</i> NCIMB 12455 100 000 CFU/g skābējamās masas	Paātrina un vada fermentācijas procesu, iegūstot labi konservētu skābbarību ar minimāliem barības vielu zudumiem.
β-Glikanāze 5 750 IU/g EC 3.2.1.6 Ksilanāze 30 000 IU/g EC 3.2.1.8	Stimulē fermentācijas procesu, šķeļot kokšķiedru līdz cukuriem. Uzlabo skābbarības sagremojamību.