Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 02:06

Link do produktu: https://mikrobiotyk.pl/pro-biotyk-em15-do-zakiszania-10l-p-192.html



Pro-Biotyk (em15) do zakiszania 10L

Cena	**136,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**Pro-Biotyk (em15) do zakiszania 10L**
Kod producenta	**2761**
Kod EAN	**5903887122283**
Producent	**Probiotics Polska Sp z o.o.**

Opis produktu

Pro-Biotyk (em-15) ZAKISZACZ

Preparat mikrobiologiczny do sporządzania kiszonek z traw, lucerny, kukurydzy i wysłodków buraczanych

Pro-Biotyk (em15) do zakiszania to mieszanka paszowa uzupełniająca powstaje na drodze naturalnej fermentacji materiałów paszowych przy udziale szczepów probiotycznych. Poprawia jakość, smak i wartości odżywcze kiszonki, przez co zwiększa wydajność mleczną i mięsną bydła oraz korzystnie wpływa na dobrostan i zdrowie karmionych zwierząt.

Dzięki dużej koncentracji bakterii szybko obniża pH zakiszanego surowca, hamuje rozwój niepożądanych bakterii kwasu masłowego, pleśni i drożdży, zwiększa stabilność tlenową kiszonki, poprawia jej jakość i wartość odżywczą i ogranicza straty.

Korzyści ze stosowania **Pro-Biotyk (em15) do zakiszania**:

- szybkie obniżenie pH zakiszanego surowca dzięki dużej koncentracji bakterii i ich wysokim zdolnościom do multiplikacji;
- ukierunkowanie procesów fermentacji w zakiszanej masie dzięki hamowaniu rozwoju niepożądanych bakterii kwasu masłowego;
- hamowanie rozwoju pleśni i drożdży w zakiszanym materiale dzięki wytwarzanym bakteriocynom - naturalnym antybiotykom;
- zwiększenie stabilności tlenowej kiszonki;
- lepsza jakość i wartość odżywcza kiszonki;
- zmniejszenie strat kiszonki przez eliminację stref zagniwania;
- wyjątkowo przyjazny zapach i smak kiszonki.

Instrukcja prawidłowego stosowania:

- 0,3-0,5 L/t zielonki kukurydzy,

- 0,5-1 L/t sianokiszonki,
- 1-1,5 L/t lucerny,
- 2 L/t ziaren kukurydzy,
- 1,5 L/t wysłodków buraczanych.

Skład:

Materiały paszowe:

- *rewitalizowana,*
- *niechlorowana woda,*
- *fermentowana melasa z trzciny cukrowej,*
- *chlorek sodu*.

Dodatki zootechniczne:

- *Lactobacillus plantarum ATCC 8014,*
- *Lactobacillus buchneri DSM 13573 w ilości: 6,0 x 109jtk/g*.

Przechowywanie

Przechowywać z dala od bezpośredniego działania promieni słonecznych i źródeł ciepła, w temperaturze 5-20°C w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.

Uwaga

Jeżeli wyrób jest przechowywany w temperaturze wyższej niż wskazana na etykiecie, może nastąpić proces wtórnej fermentacji i wytwarzania gazu fermentacyjnego co spowoduje pęcznienie pojemnika. To naturalny proces, który nie wpływa na jakość wyrobu. Należy delikatnie odkręcić nakrętkę, aby gaz się uwolnił i potem ją zakręcić.

Po otwarciu zużyć w ciągu 5 tygodni.

Pojemność

Pro-Biotyk (em15) do zakiszania sprzedajemy w kanistrze o pojemności 10L.

Produkt ten sprzedajemy również w opakowaniach:

- **Pro-Biotyk (em-15) do zakiszania 5L**
- **Pro-Biotyk (em-15) do zakiszania 20L**