

比べて見れば分る!

「^{プラス}乳酸菌(ラクト・L)+酵素」セットで
おいし〜いサイレージ。

技研

(雪印種苗・技術研究所)

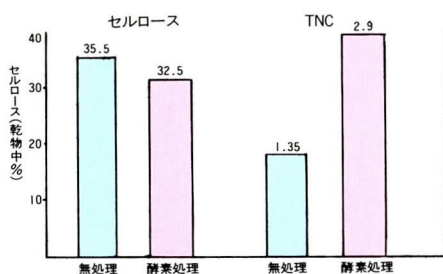
ニュース

酵素(セルラーゼ)の はたらき

- (1)細胞膜(セルロース)を分解し
乳酸発酵に必要な糖類を作ります。
- (2)出来た糖類を乳酸菌(ラクト・L)で乳酸にかえ、良質のサイレージができます。
低糖、高水分材料に最適です。
- (3)同時に消化率の向上にも効果が期待できます。

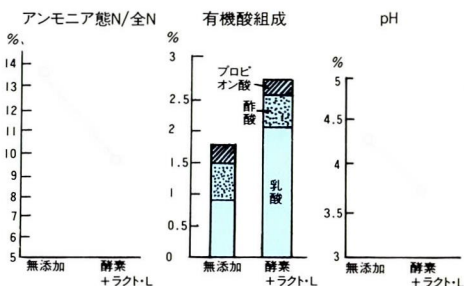


試験成績



酵素(セルラーゼ)による繊維の分解

(アルファルファ | 番草、水分80.5%)
TNC (全非構造性炭水化物≒糖類)



乳酸菌と酵素の併用効果

(オーチャードグラス | 番草、水分81.8%、WSC 4.7%/乾物中)

スノーラクト・L シリーズ 使用基準

製品タイプ	使用量	収穫・貯蔵タイプ	原材料	最適水分域
スノーラクト・L(粉 剤)	1kg/1t	固定サイロ	全般	65~75%
スノーラクト・L(水和剤)	100g/1t	固定サイロ	全般	60~80%
		ロールバール	全般	50~80%
酵素セット	酵素液 水和剤 100cc + 50g/1t	固定サイロ	低糖・高水分	75%以上
		ロールバール	低糖・高水分	75%以上