



新世紀酵素

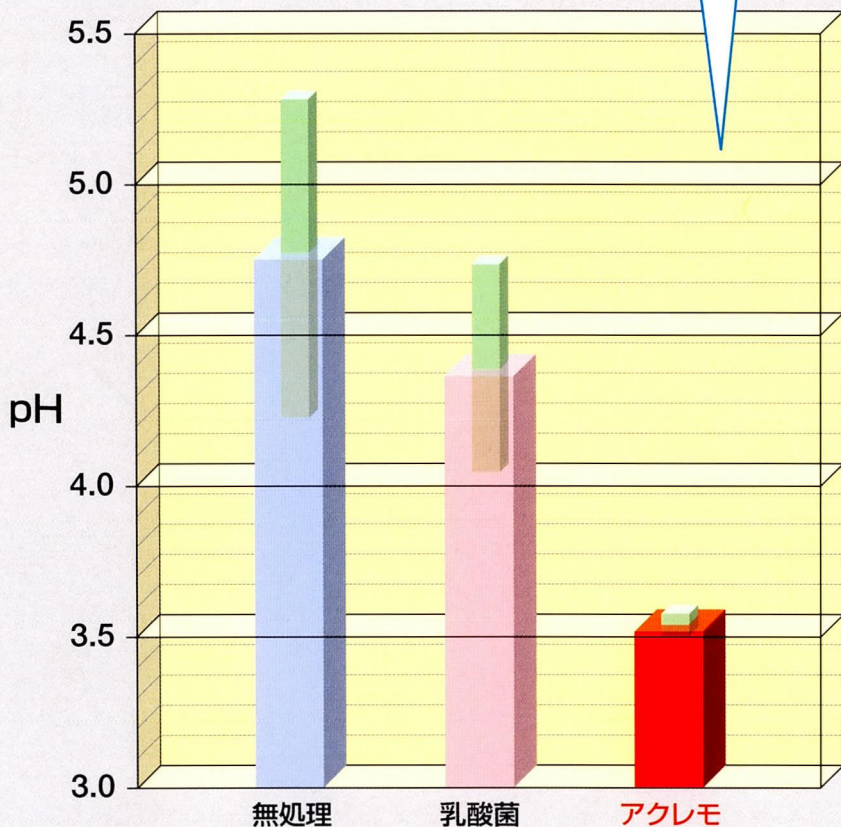
# アクレモ

## 適応範囲がさらに広がります。

### 豆腐粕サイレージにアクレモをお勧めします!

アクレモに使われている酵素が豆腐粕の繊維から糖を作り、乳酸菌が糖を利用して速やかにサイレージのpHを低下させます。

また、発酵品質のバラツキが少なくなるので、高品質のサイレージを安定的に調製できます。サイレージ発酵には約1か月必要ですが、開封さえしなければその後長期間の保存が可能です。



豆腐粕サイレージのpH

アクレモの添加で生豆腐粕を水分調整することなく高品質のサイレージに調製することが可能です。