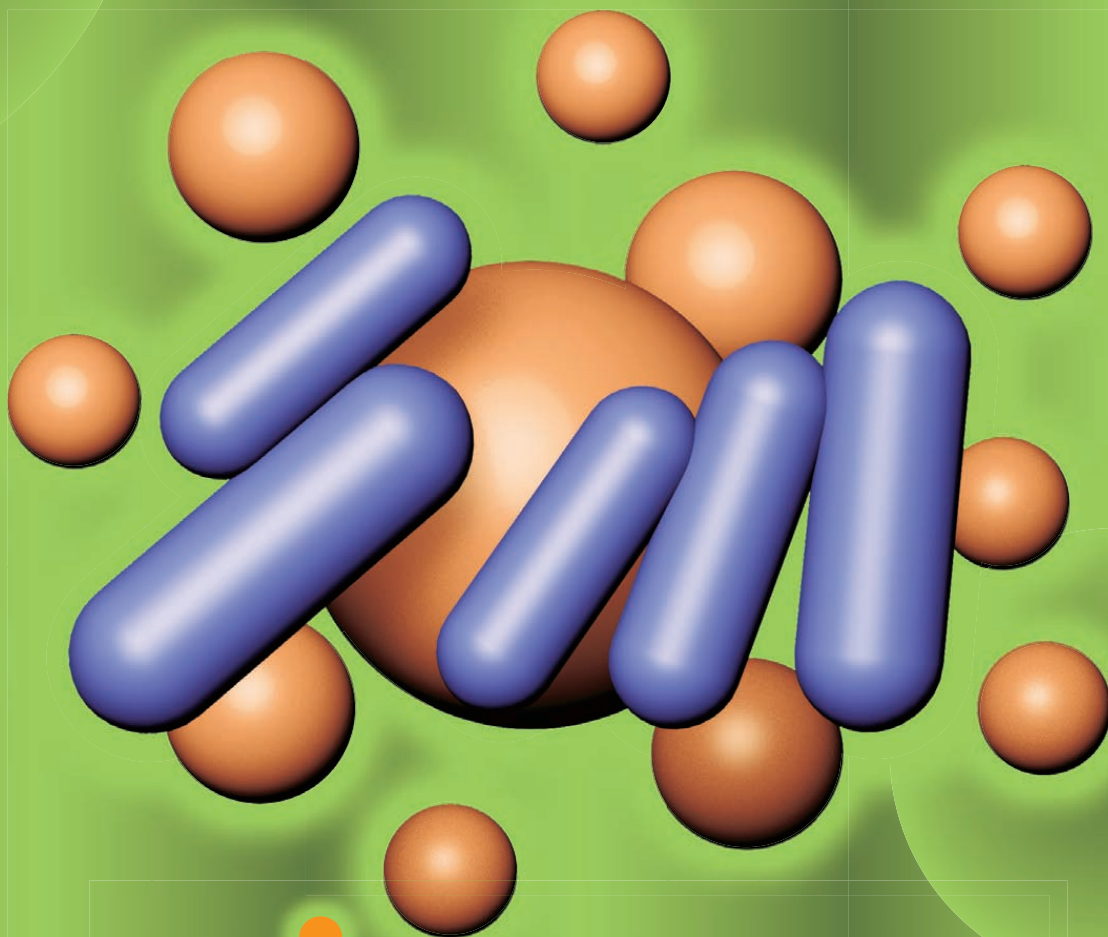


かん ぎゅう 桿・球自在の乳酸菌で美味しいサイレージ!

サイレージ発酵の達人

サイマスター・新登場!!



Si-Master



牛にとっての主食となるサイレージ、そのサイレージが酪酸発酵に侵されるケースが増えています。

現場での酪酸発酵の事例から原因と対策を検討する一環で、
乳酸菌のパワーアップを追究しました。

初期増殖の達人ラクトコッカス・ラクティス SBS0001株と
耐酸性の達人ラクトバチルス・パラカゼイ SBS0003株。

発酵初期から給与するまで優占し、雑菌の増殖を許しません。

牧草由来のダブルの乳酸菌が今までにない酪酸発酵促進効果を実現。

酪酸発酵を抑えて、美味しいサイレージを作ります。



サイマスター乳酸菌の電子顕微鏡写真(10,000倍)
(撮影:雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所)



雪印種苗株式会社

〒004-8531 札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号 ☎(011)891-5911