

Dodatek paszowy

nr rej. UE - E 270

Dodatek technologiczny: grupa funkcjonalna: a; konserwant

GALACID

kwas mlekowy

Zakwaszacz nowej generacji do kiszonek

WŁAŚCIWOŚCI

GALACID - gotowy preparat do szybkiego i skutecznego sporządzenia kiszonki. Zawiera bakterie kwasu mlekowego.

STOSOWANIE

Preparat stosujemy na tonę materiału w ilości:

*trawy z upraw polowych: 4 L

(rajgás wyniosły, stokłosa bezostna, kupkówka pospolita, kostrzewa łąkowa, życica wielokwiatowa, życica trwała, tymotka łąkowa)

*rośliny motylkowe: 7 L

(ciecierzyca, komonica, koniczyna, kozierdka, lucerna, łubin, rubenia, soczewica)

*mieszanki roślin motylkowych z trawami: 6 L

*rośliny pastewne: 4 L

*rośliny zobożowe: 7 L

*stosowanie do kiszonki z kukurydzy: 6 L

Do kiszenia ziarna należy stosować połowę dawki.

masa netto:

5kg

data wytworzenia: 28.09.2016

nr referencyjny partii: GA160517

najlepiej wykorzystać przed: 27.09.2019

Galvet Sp. z o.o.
Sawin 102
48-316 Łambinowice

Galvet

tel./fax 774311747
www.galvet.pl
nr rej. „G” PL 1607008P