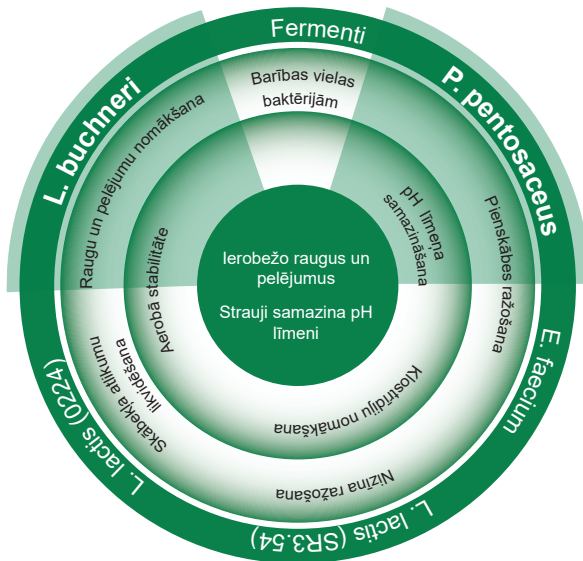


# YUMMY SIL



YUMMY SIL ir piemērots jaunas līdz vidēji nobriedušu stiebrzāļu skābbarībai, stiebrzāļu-tauriņziežu maisījumu skābbarībai un kukurūzas skābbarībai.

## IEGUVUMI

- Nodrošina strauju ieskābšanu.
- Sekmē proteīna saglabāšanu un zemāku amonjaka koncentrāciju.
- Par 2-4 % mazāki sausnas zudumi.
- Ierobežo raugu un pelējumu veidošanos, attiecīgi uzlabojot aerobo stabilitāti pēc atvēršanas.

YUMMY SIL skābbarības piedeva veicina strauju pH līmeņa samazināšanos, kontrolētu fermentāciju un palīdz saglabāt iegūto sausnu un barības vielas. Īpašā baktēriju celmu kombinācija nodrošina uzlabotu fermentācijas procesu un ietekmē raugu un pelējumu vairošanos, kas rezultātā uzlabo skābbarības aerobo stabilitāti pie izēdināšanas.

YUMMY SIL ir unikāla, divkāršas iedarbības piedeva:

*Pediococcus pentosaceus* ir daudz pētīta homofermentatīva pienskābes baktērija, kuras uzdevums ir strauji samazināt pH līmeni fermentācijas procesa sākuma posmā. Skābbarības fermentācijā tā atbild arī par sausnas un proteīna saglabāšanu. Savukārt heterofermentatīvā pienskābes baktērija *Lactobacillus buchneri* skābbarībā nomāc raugus un pelējumus, neļaujot tiem attīstīties, un nodrošina aerobo stabilitāti. *Lactobacillus* aktivizējas, kad masas pH jau nedaudz pazeminājies. Šīs baktērijas labi iztur skābu vidi un rūpējas par skābšanas procesa beigu fāzēm.



## SASTĀVS

- *Pediococcus pentosaceus* (DSM14021/1k1009)
- *Lactobacillus buchneri* (DSM22501/1k20738)

## IEPAKOJUMS

- 100 g iepakojums paredzēts 100 tonnām svaigas zaļmasas.