



Silage SAVOR[®] marque Préservatif Liquide

PAYS

Canada

CODE D L'ARTICLE

014278

DESCRIPTION

Préservatif liquide pour ensilage de graminées et de légumineuses afin d'améliorer la qualité de l'ensilage en augmentant la rétention de l'azote chez les vaches laitières tarées.

INGRÉDIENTS

Eau, Acide Propionique, Hydroxyde d'Ammonium, Tripolyphosphate de Sodium, Hydroxyanisole Butylé, Acide Benzoïque, FD&C Teinture Jaune No. 5, Acide Lactique et Acide Sorbique.

SPÉCIFICATIONS DE LA QUALITÉ

Analyse garantie	
Acide propionique (min.)	34%*
*Tel que déterminé par la méthode d'acidification GLC de Kemin.	
Paramètre	
pH	4.8 – 5.2
Gravité Spécifique	1.04 – 1.06
Indice de Réfraction	1.38 – 1.39

CARACTÉRISTIQUES TYPIQUES

Paramètre	
Apparence	Jaune
Odeur	Citron
Poids par Litre	1.07 Kg/L
Viscosité	34 – 45 cps à 25°C

MODE D'EMPLOI

Appliquez Silage SAVOR[®] marque liquide avec l'applicateur KEMIFLO[®] marque HS ou en utilisant un autre applicateur acceptable. Calibrer l'applicateur en choisissant la buse appropriée et en ajustant le débitmètre de façon à appliquer le taux suivant :

1 kg/tonne de fourrage de graminées et de légumineuses.

Taux d'humidité: 55 – 65% pour l'ensilage de graminées et de légumineuses.

PROCÉDURES POUR PRODUIRE UN BON ENSILAGE:

Il est nécessaire d'avoir un niveau d'humidité approprié dans le fourrage lors de la récolte pour maximiser la valeur nutritionnelle de l'ensilage. Lorsque la récolte est coupée avec un taux d'humidité trop haut, il peut se produire des pertes causées par les infiltrations, la production de l'acide lactique peut être plus basse que désirée et il peut y avoir une diminution de la palatabilité de l'ensilage et du niveau de rendement par hectare. Des odeurs atypiques peuvent aussi se produire.

Lorsque le taux d'humidité est trop bas dans le fourrage, le rendement par hectare peut être diminué et une fermentation moins efficace peut se produire. Celle-ci est causée par un excès de température et une détérioration par oxydation. Tous ces facteurs peuvent réduire la performance animale. De plus, la récolte d'un fourrage sec nécessite une plus grande force motrice et plus d'espace par tonne de fourrage lors de l'entreposage.

Les graminées et les légumineuses doivent être coupées en particules de 0.6 à 1 cm (1/4-3/8") pour assurer un tassement serré et une bonne exclusion de l'oxygène. Lorsque le fourrage est compacté à une densité de 20 kPa (3 lbs/pouce), l'on diminue la quantité d'oxygène présente est diminuée, pertes sont réduites et la fermentation est améliorée. Envelopper l'ensilage en balles rondes le plus rapidement possible après la récolte.

À NOTER: Silage SAVOR liquide ne remplace pas une bonne gestion.

ENTREPOSAGE

Temps frais: Entreposer dans un endroit sec au-dessus de 1° C (35°F).

Temps chaud: Entreposer à la noirceur ou dans un endroit très ombragé.

Utiliser dans les 12 mois de la date de fabrication.

À NOTER: Le produit deviendra plus foncé et un sédiment se formera s'il est exposé à la lumière.

PRÉCAUTIONS: Garder hors de la portée des enfants. Nocif si avalé. Éviter le contact avec la peau et les yeux. Ce produit peut causer des irritations de la peau et/ou respiratoires. Un équipement protecteur approprié devrait être porté pendant sa manipulation.

EMPAQUETAGE

Barils de 20 kg et de 200 kg.

No. D'ENR 981165