



FERMENSIL

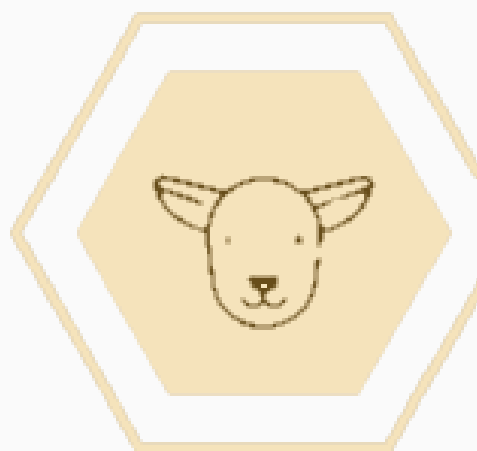
AUGMENTEZ LA QUALITE DE VOS
FOURRAGES DE MAÏS, HERBE ET LUZERNE



- Accélère la **fermentation** de vos fourrages ensilés et enrubannés
- Favorise la production **d'acides lactique** et **acétique**
- Evite le risque de contamination par les **mycotoxines** de **clostridies** et **listeria**
- Améliore la **valeur nutritionnelle** des fourrages
- Solution riche en **antioxydants** et **antifongiques**
- Solution efficace et économique pour des récoltes saines et nutritives
- 100 % **d'origine naturelle**
- **Sans risque** pour l'utilisateur
- Conditionnement en bidons de 10 L

Application

Pour un réservoir de 100 à 400 L : 10 L de Fermensil + 160 L d'eau ; pulvérisé 1 L par tonne brut. Pour un applicateur de 5 à 20 L, pulvériser Fermensil pur pour 60 mL par tonne brut. Dosage à moduler selon les conditions hygrométrique, historique de clostridie et mycotoxines, teneur en sucre des fourrages. Régler un débit de pulvérisation régulier en fonction de la masse de fourrage par heure de coupe
Taux de matières sèches minimum 30 % pour ensilage et 40 à 50% pour l'enrubannage
Conservation 6 mois. Stocker à l'abri du gel et des fortes températures



Rentabilité
de l'élevage



Santé
animale



Optimisation
du fourrage

Composition

Solution fermentée liquide par ferments lactiques autorisés par l'UE *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014.

Composition : 2.6% de sucres, protéines et Azote total : 1.85%, Phosphore total : 1330mg/kg, Potassium total : 260mg/kg, polyphénols : 852mg/kg, acides lactique et acétique issus de la fermentation.

Matière première alimentaire autorisée selon le Règlement Européen 2021/1165 en agriculture conventionnelle et biologique.

Wetterbiotech SAS, norme CE additif technologique (conservateur biologique) pour la conservation de l'ensilage d'herbe, luzerne, maïs et l'enrubannage d'herbe.



FERMENSIL

AUGMENTEZ LA QUALITE DE VOS
FOURRAGES DE MAÏS, HERBE ET LUZERNE



Comment cela fonctionne ?



pH

L'apport d'acides organiques (acides lactiques) entame l'acidification de l'ensilage dès l'application du produit

Puis les bactéries lactiques apportées prennent le relais pour baisser le pH rapidement



La baisse rapide de pH permet réduire le développement de bactéries consommatrices de valeurs et pathogènes (Butyriques, Listeria)



Apport d'acide acétique + acides amers antifongiques (humulone, lupulone) limite le développement des moisissures et levures



Conservation des valeurs alimentaires par réduction de la phase de fermentation
Amélioration de la digestibilité

Ils en parlent

EARL Otheguy, vaches laitières (64)

Fermensil a permis une **conservation toujours optimale de notre ensilage de maïs plante entière et en boudin**, même en 2024 lorsque les tempêtes ont couché notre maïs au sol avant la récolte ! C'est une **vraie sécurité pour la qualité de l'alimentation** de toute l'année pour nos vaches laitières !

GAEC Etchenikia, vache laitières (64)

"Depuis qu'on utilise Fermensil, cela va faire 3 ans, **nos vaches n'ont plus de soucis de contaminations alimentaires par les butyriques et moisissures**. La **qualité de nos fourrages ensilés et enrubannés avec Fermensil s'est immédiatement traduite avec une augmentation de lactation, moins de frais vétérinaires** et pour un **prix imbattable**. Merci Paul d'Itsasu !"

Claude Amiano, SARL Récolte du SudOuest

Fermensil est la solution de conservation des ensilages avec **le meilleur rapport efficacité/prix sur le marché agricole** et dont nous sommes **très satisfaits pour nos chantiers d'ensilage** depuis 2023 !

Jean-Luc Notary, éleveur vaches laitières à Ainharp (64)

"Nous utilisons FERMENSIL depuis 2 ans pour nos ensilages de maïs humide et nous en sommes **très satisfaits**."

GAEC Pecotchia, brebis et vaches laitières, à Ainhice (64)

"FERMENSIL nous a permis une **conservation optimale de notre ensilage de maïs 2024 en conditions très difficiles** (maïs sec et par terre)."

Jean-Michel Guiroy, éleveur de brebis à Ossès (64)

"J'utilise FERMENSIL depuis 2 ans sur tous mes ensilages et enrubannages pour mes brebis, **la qualité de conservation est optimale** !"