

Sorbate de potassium



Pour prévenir les risques de postfermentation dans les ensilages



Le sorbate de potassium (sel de potassium de l'acide sorbique) est utilisé comme agent de conservation (E202) dans l'industrie alimentaire. Il est donc parfaitement approprié pour la conservation des fourrages dans l'alimentation animale.

Le sorbate de potassium améliore la stabilité aérobie de l'ensilage grâce à la diminution des levures et des moisissures et réduit donc manifestement la post-fermentation. Le sorbate de potassium est de ce fait approprié lorsque l'ensilage présente des risques d'échauffement.

Domaine d'application et dosage (utilisation liquide)

Ensilage d'herbe

Dissoudre 200 à 300 g de sorbate de potassium par tonne de matière fraîche dans au moins 1 l d'eau.

Ensilage de maïs

Dissoudre 300 à 400 g de sorbate de potassium par tonne de matière fraîche dans au moins 1 l d'eau (50 l/ha).

RTM (Ration Totale Mélangée)

Dissoudre 400 g par tonne RTM dans 5-10 l d'eau et répartir uniformément avec un arrosoir.

Remarques

- La combinaison avec les bactéries lactiques (par ex. Ecosyl 100) améliore le processus de fermentation.
- Une fois dissous, le sorbate de potassium est stable durant 10 jours.
- Sur la base de résultats, ce dosage suffit pour une stabilité de 6 jours.

Landi
AGRO