Fiche technique

KOFASIL® Plus NR

Conservateur d'ensilage

Le conservateur d'ensilage classique éprouvé pour assurer la qualité de fermentation des ensilages de graminées, de légumineuses et de plantes entières de céréales.

Produit	Nitrite de sodium (E250) 5 % (50 gr/kg), benzoate de sodium (1k301) 2.3 % (23 gr/kg), Acide benzoïque (2b08021) 0.2 % (2 gr/kg). Ingrédients : sel pour bétail, chaux, son de semoule de blé, oligo-éléments, agent de granulation. Propriétés physiques : État : solide, granulé. Couleur : blanc - gris - brun. Odeur : inodore.
Champ d'application	KOFASIL® PLUS NR vous garantit une capacité d'action au moment optimal de la coupe. Le cas échéant, le temps de séchage au champ peut être fortement réduit. Si c'est le cas, les pertes par suintement augmentent ce que permet d'éviter KOFASIL®. Les entrepreneurs de travaux agricoles et agriculteurs profitent d'une souplesse d'exploitation et ne sont plus tributaires d'un « temps d'ensilage » parfait. L'objectif est d'éviter les pertes inutiles dues aux jus d'écoulement !
Spectre d'action	KOFASIL® PLUS NR contrôle le déroulement naturel de la fermentation en supprimant de manière sélective les clostridies (dont font partie les agents responsables du botulisme) et autres parasites de la fermentation. Même dans des conditions d'ensilage difficiles, les mauvaises fermentations sont évitées et la dégradation des protéines et des nutriments est minimisée. Les teneurs énergétiques élevées du produit ensilé sont conservées au mieux dans l'ensilage.
Application	**Dosage:** 2-5 kg/m³ dépend de la MS. 2 kg/m³ pour >35 MS 3-4 kg/m³ pour 30-35 MS 5 kg/m³ pour <30 MS ou un fourrage difficilement fermentescible, comme la luzerne ou une forte proportion d'herbes. Délai d'attente: 6 semaines.

Mode d'action	Les mauvaises fermentations et la dégradation des protéines sont évitées. La dégradation des nutriments est minimisée, même dans des conditions d'ensilage difficiles. Les teneurs énergétiques élevées du produit ensilé sont conservées au mieux dans l'ensilage.
KOFASIL Plus NR est synonyme de	- contrôle le déroulement naturel de la fermentation - réduit la charge en mauvaises bactéries (clostridies et en listérias) - évite les mauvaises fermentations - préserve la qualité des protéines
Stockage / Durée de conservation	Conserver au sec, au frais (à l'abri du gel) et à l'abri de la lumière. Éviter l'exposition directe aux rayons du soleil.
Classement	Attention  H302 Nocif en cas d'ingestion. H315 Provoque une irritation cutanée. H319 Provoque une sévère irritation des yeux. P270 Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage/une protection auditive/ …. P301+P312 EN CAS D'INGESTION: Appeler un CENTRE ANTIPOISON/un médecin/…/ en cas de malaise. P302+P352 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: Laver abondamment à l'eau/… P305+P351+P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P501 Éliminer le contenu/récipient dans …
Comportement dans l'environnement	Le produit est homologué par l' OSAV. On peut l'utiliser en PER, les restrictions de certains programmes sont à prendre en compte
Emballage	25 kg
®	Marque déposée par ADDCON® EUROPE GmbH
A Observer	Cette fiche vous informe et ne remplace pas l'étiquette. Avant d'utiliser un produit, veuillez lire attentivement l'étiquette et s'y tenir conformément.

Version 14.04.25/RH/MP/LG0000

5413 Birmenstorf, Téléphone 056 201 45 45
www.leugygax.ch