

كرين اوكى راهكارى مناسب براى حفظ كيفيت علوفه بعد ازباز شدن سيلو وهمـنين
بهبود هضم علوفه است. در مقايسه با افزودنى هاى رايج سيلو، كرين اوكى عملكرد مضاعف دارد.

كجك و باكترى سبب كاهش ارزش غذايی مى شود. هنكامى كه سيلو باز و در معرض اكسيزّن قرار مى كيرد فرهت مناسب دراختيار كهك و باكترى قراد مى كيرد و علوفه شروع به از بين رفتن مى كند. باكترى هاى هوازیى تكثير بيدا كرده و شروع به استفاده از مواد مغذى با ارزش مثل كربوهيدرات ها و يروتئين ها مى كنتد.
كهك ها نيز شروع به رشد و نمو و توليد سم در خوراك مى كنتد. اين عوامل سبب از دست رفتن طعم و بوى خوراك مى شود. كيفيت علوفه به سرعت بايين مى آيد. در عمل، با توجه به اتلاف و اذ بين رفتن علوفه، كاهش ارزش تغذيه ایى خوراك مى تواند تا 10 الدرهـد برسد.


همجنين سبب ب4 خطر افتادن سلامتِ كاوها و ايجاد مشكلات در آنها مى شود.

كيفيت سيلو را در بهترين هالت آن حفط مى كند. كرين اوكى داراى تركيب ايده آل براى عفط كيفيت علوفه در بهترين سطع اسست.
 يكى ديكر از مزاياى مهم كرين اوكى غير غورنده بودن آن است.


نـموه ع مصـرف: ا- مخلوط درسيلو حين آماده سازى به نسبت ا بـه 0 با آب رهـــــــق شـــوده سهس اليتر از تركيب رقيق شـــــده را در . . . ا كيلوكرم ازسيلو مخلوط كنيد.


Y- زير هلاستيك يا سطع مقطع درتماس با هوا، قبل از بوشانيــدن سيلوبه نسبت
 از تركيب رقيق شده را در هر متر مـربع از سطع مقطع اسبرى كنيد.


UNIT 2-NO 13-64 TH ST ASAD ABADI AVE.
YOUSEF ABAD - TEHRAN - IRAN
PCODE: 1436994861
TEL:+982188612917-19
FAX: +98 2188612916
شـر كت آ.آى فا |fre99f人91: كديستى

## AB PHARMED

