



**Ad Natura**  
FERMATOR



**Ad Natura**  
FERMATOR  
INTENS



### **Unsere naturnahen Enzyme *Fermator* und *Fermator intens* für den Einsatz im Fermenter**

Um den Substrataufschluss im Fermenter zu beschleunigen und um Schwimmschichten zu verhindern, sind unsere gentechnikfreien, naturnahen Enzyme, Proteine und Bakterien in unserem Produkt **Fermator** speziell zusammengestellt. Die Feinjustierung des Gärprozesses führt zu einem optimalen Wachstum der beteiligten Mikroorganismen, Verbesserung der Fließfähigkeit und dadurch zu einer Reduzierung der Rührwerkleistung. In Zusammenarbeit mit unseren Optimierungsberatern lassen sich so täglich die Betriebskosten auf ein Minimum halten. Ein einfach zu dosierender Mix aus Enzymen, Proteinen und Milchsäurebakterien

regt die mikrobielle Verstoffwechslung an. Silagedifferenzen und GPS-Schwankungen werden dadurch ausgeglichen. Bei Fütterungsschwankungen und Viskositätsproblemen hilft **Fermator intens** schnell und zuverlässig.

- ✓ Stabiler Anlagenbetrieb
- ✓ Optimales Wachstum der am Abbauprozess beteiligten Mikroorganismen
- ✓ Stabilisierung der Abbauprozesse
- ✓ Optimierung der mikrobiologischen Prozesse
- ✓ Aktivierung der methanogenen Organismen im Fermenter
- ✓ Verbesserung der Fließfähigkeit

