



Teplotní kontinuální senzory jsou vhodné také pro přímé měření a vyhodnocování vývoje teplot během skladování.

Vlastnosti:

- Měření venkovní teploty prostředí
- 3 x Nerezová teplotní sonda o délce 1 m
- Automatické ukládání naměřených teplot na integrovanou SD kartu
- Interval měření je 60 minut
- Elektronika chráněná proti vniknutí vody nebo prachu
- Měřicí rozsah od -55 °C do +125 °C s kalibrovanou přesností $\pm 0,25$ °C

Instalace:

Do přístroje instalujete dvě baterie, zasunete SD kartu.

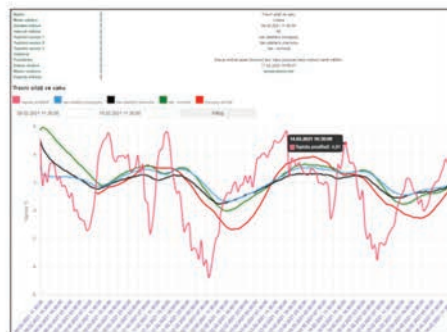
Jednotlivá čidla instalujete na místo určení a potom přístroj zapnete.

Po ukončení měření přístroj vypnete a vyjmete SD kartu, která obsahuje soubor ve formátu CSV.

Vyhodnocení měření:

Přes náš portál rk.nutrivet.cz si můžete tento soubor nahrát, převést do grafu a stáhnout v PDF. V případě chemické analýzy sledovaného materiálu v naší laboratoři, jsme schopni výsledky přiřadit ke grafu.

Ukázka výsledného grafu ze systému rk.nutrivet.cz



NutriVet s.r.o.

Distribuce a prodej senzorů: NutriVet, s.r.o., Vídeňská 1023, 691 23 Pohořelice

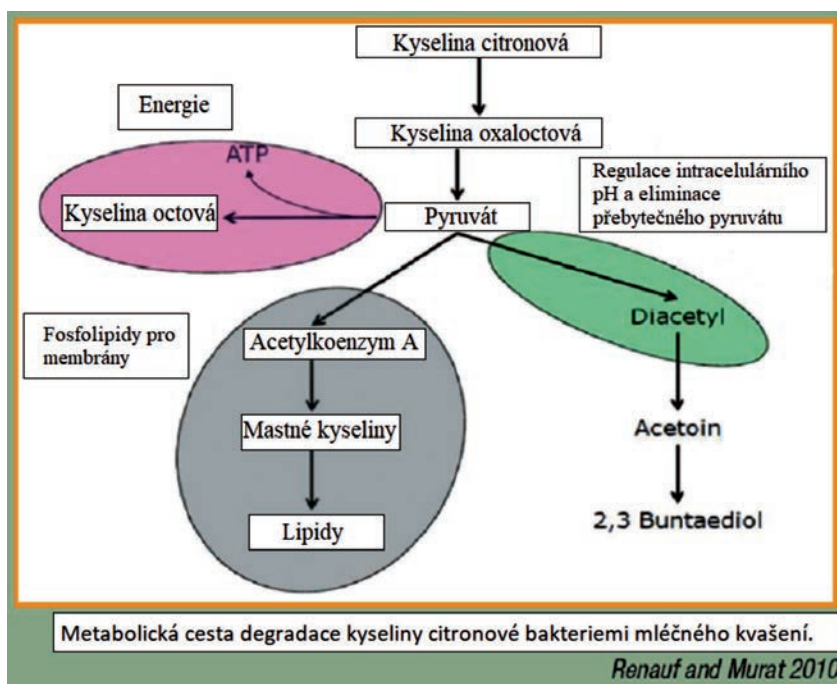
Jednatel společnosti: Václav Jambor, Ing., CSc., Tel.: +420 606 764 260, nutrivet@nutrivet.cz

Automatické bezdrátové senzory
www.farmium.cz +420 732 119 814

FARMUM

2. Bakteriální složka + Citrát

Bakteriální složka + Citrát kombinuje všechny výhody bakteriální složky během fermentace a krmení zvířatům společně se specifickým citrátem. V první fázi po aplikaci dochází v siláži k potlačení nežádoucí mikroflory, tím dochází ke snížení produkce sekundárních metabolitů. Dále je citrát zdrojem potravy pro *Lactobacillus plantarum*. V siláži dochází ke snížení potřeby fermentovatelného substrátu, čímž se zvyšuje podíl reziduálních v siláži. Dále během fermentace se citrát přeměňuje na kyselinu octovou a diacetyl inhibující nežádoucí kvasinky. Tím se stává výsledná siláž aerobně stabilní a nezahřívá se. U heterofermentativních bakterií je kyselina octová (zlepšující stabilitu siláže) vytvořena z cukrů siláže, které potom chybí v bacheru dojníc. Protože k. octová vznikne z dodaného citrátu siláž se vyznačuje snížením fermentačních ztrát a zvýšením podílu reziduálních cukrů, které jsou prospěšné pro mikrobiální fermentaci v bacheru dojníc (sníží se náklady na tunu vyrobené siláže), v silážním žlabu po fermentaci zůstane o 10 až 15 % více sušiny oproti naskladněné sušině.



Bakteriální složka + Citrát může více než zdvojnásobit dobu potřebnou k tomu, aby se ošetřená siláž stala aerobně nestabilní (viz graf), čímž se sníží ztráty vzniklé rozkladem organické hmoty.

Krmivo, které se nezahřívá neobsahuje další jedovaté látky a zvířaty je dobře přijímáno. Sníží se potřeba energie na detoxikaci vzniklých jedovatých sekundárních látek.