

养猪发酵床菌种 猪粪发酵剂

产品名称	养猪发酵床菌种 猪粪发酵剂
公司名称	漳州市集聚畜牧养殖技术开发有限公司
价格	50.00/袋
规格参数	品牌:集聚 应用:粪污发酵菌种 特点:发酵床养猪发酵剂
公司地址	漳州市芗城区石亭镇蔡前村凤经往前100米
联系电话	86-0596-2927562 13960065359

产品详情

集聚微生物复合有益菌发酵剂制作发酵床每平方只需要50克（1元）发酵剂，（可提供全国16个省养殖户使用产品成功案例咨询电话）。

一次性购买4包或4包以上，可赠送本店任何一款养殖技术光盘一张。 一次性购买产品8件（包）或8件（包）以上运费由我公司负责。一次购买8件（包）以下，运费由买家自己负责。

1、改善养殖环境，除臭，驱除有害菌。2、提高饲料利用率，使用集聚微生物制作发酵床垫料饲养家禽能节省饲料，促进猪胃肠道健康，提高饲料吸收能力，缩短饲养周期时间，能有效降低饲养成本。4、促进提高有机体非特异性免疫力，提高成活率提升及整齐度。5、提高饲养动物肉的品质，饲养动物在垫料上显得十分舒适，活动量提高。生长发育健康，有益环境下疾病发生低，生产出真正的无公害肉类。

1包本品功能：1、用于制作发酵床生态养殖垫料40平方米面积。2、用于制作保健液800公斤。3、用于发酵3.2吨泔水变成畜禽饲料4、用于发酵4吨菌糠变成畜禽饲料5、用于直接拌2吨料饲喂畜禽6、用于发酵2.4吨发霉饲料原料变成畜禽饲料。7、用于发酵4吨豆渣变成畜禽饲料。8、用于发酵4吨畜禽粪变成畜禽饲料（如果发酵畜禽粪用于喂蚯蚓的话，可以发酵8吨）9、用于发酵2.8吨菜粕、棉粕脱毒变成畜禽饲料。10、用于发酵脱毒3.2吨红薯木薯马铃薯渣变成畜禽饲料11、用于发酵4吨酒渣变成畜禽饲料

1、用于发酵床养殖

每包集聚微生物菌种发酵剂制作40平方米面积发酵床。

制作发酵床垫料用法用量：集聚微生物发酵剂：制作发酵床垫料每平方米固定使用量为50克。食用盐：

制作发酵床垫料每平方米固定使用量120克。5%红糖水：红糖与水(井水即可)的比例为1:20混合后即成为5%红糖水。玉米粉：按制作发酵床垫料厚度计算，垫料厚度50厘米以下每平方玉米粉的使用量1千克；垫料厚度50厘米以上，每增加10厘米垫料厚度，每平方米需增加玉米粉0.2千克。以制作发酵床20平方米30厘米垫料厚度为例，所需材料：集聚发酵剂：1千克食用盐：2.4千克玉米粉：20千克制作步骤：
、首先把1千克集聚微生物和20千克玉米粉均匀地混合后（集聚微生物和玉米粉混合后我们称做菌种混合物）装桶备用。
、在发酵坑铺30厘米垫料，然后每平方米均匀地撒50-120克食用盐(食盐每平方撒50克即可)。
、把21千克菌种混合物均匀地撒在垫料上面。
、用5%红糖水喷洒菌种混合物（只需使撒在垫料上的菌种混合物被5%红糖水泼湿即可）。
、用井水（无污染的水即可）喷洒，翻耙调整垫料表面以下至20厘米处含水量均匀达到60%左右（手抓一把垫料使劲握紧能感觉到湿润但是不滴水，松手垫料不成团或分成好几团）。
、再在垫料表层再添加10厘米锯末后盖上薄膜发酵床就制作好了。
72小时内只要发酵床垫料表面以下20公分左右的发酵温度达到40度左右时即可马上赶畜禽进圈进行饲养。（以上提到的垫料建议使用60%锯末和40%稻壳混合组成。新做总体垫料厚度40厘米，一周后会下沉10厘米左右）。

使用集聚发酵剂制成发酵床的功能与特点：本品最大特点是在发酵床垫料中附着和定植能力强，无动物粪尿时处于休眠状态，有动物粪尿进入时马上激活分解。对垫料和动物粪尿环境适应性强，适应PH范围5~8.7，并适应高渗透压环境（即高盐份环境、高无机物环境），可有效分解粪尿和转化成菌体蛋白质。菌体本身营养价值也高，促进消化率好。使用成本低，新建每平方米垫料中使用成本仅需要1.25元，每平方米垫料年维护补充菌种成本仅0.1元以内（维护补充菌种只需每1-2星期用“集聚微生物”发酵剂制作成“保健酵素液”（保健酵素液的称呼也叫“保健液”或“原露”或“菌液”）后，用无污染水稀释15-50倍后每平方米垫料表面喷洒0.5-1公斤即可）。

2、制作“集聚保健酵素液”

第一种制作方法，以制作10公斤保健酵素液为例：材料：集聚发酵剂25克，红糖1公斤，9公斤无污染的水步骤：
、先把水加热到100°C后加入红糖，而后继续加热5分钟。冷却到40°C时加入集聚微生物发酵剂，搅拌均匀
、放进塑料桶或陶瓷缸里，盖上薄膜后用有弹性的橡皮带绑紧后，进行密封发酵
、制作中会产生气体，第二天开始当发现因胀气塑料布被鼓起时，就需要及时放气并搅拌一下后，并要及时密封好（制作过程中会产生气体，所以请注意放气，否则气体容积过多会导致密封的容器破裂。一般从第三天开始每天放气2-3次。放气后要马上密封）
、2-5天（制作时间夏短冬长，冬天保持制作水温在12度以上）后打开容器口闻到有酸、酒味即酵素液制作成功
、制作后可用PH值试纸对酵素液进行PH值测试，成品“保健酵素液”标准味：酸甜酒！PH值：4.0-5.0！
活菌含量：10亿/ml以上。（用红糖制作的保健酵素液闻起来酒酸味浓，长期保存酒味任然较浓。）。