

LactoSilo® Gold

el líder en inoculante
para silaje.

NUEVA FÓRMULA LIOFILIZADA
NO REQUIERE CADENA DE FRÍO



© Marca registrada BASF

 **BASF**

We create chemistry

- 7 Lactobacilos con *L. buchneri* que controlan el proceso fermentativo.
- Comprobada efectividad en todo tipo de silajes.

LactoSilo® Gold

Inoculante para silaje

NUEVA FÓRMULA LIOFILIZADA
NO REQUIERE CADENA DE FRÍO

7 Lactobacilos con *Lactobacillus buchneri* -Cepa 4005-

LactoSilo® Gold es una asociación de bacterias lácticas y enzimas celulolíticas que permiten controlar el proceso fermentativo del ensilado haciéndolo más eficiente.



Además, el complejo enzimático celulolítico aumenta la digestibilidad de las fibras logrando un mayor aprovechamiento del alimento y un aumento en la producción.

¿POR QUÉ USAR LACTOSILO® GOLD?

- Acelera y asegura la fermentación. Descenso del pH (3,8 - 4,2).
- Inhibe el desarrollo de hongos y micotoxinas.
- Mejora las características del ensilaje: aroma, color, palatabilidad y pH, aumentando la ingesta.
- Impide el aumento de temperatura una vez abierto el silo.
- Reduce las pérdidas de materia seca y de nutrientes en la etapa de suministro.
- Conserva el forraje fresco por más tiempo hasta llegar al comedero, favoreciendo un mayor consumo.
- Se puede utilizar en cualquier tipo de forrajes.
- **Alto retorno de la inversión por mayor producción de leche y carne.**

MAYOR CALIDAD FERMENTATIVA

Respuesta a los principales parámetros de calidad a la inoculación con LactoSilo® Gold.

| PARÁMETRO | | pH | FDN (%) | FDA (%) | N-NH3/NT (%) | DMO (%) | |
|--|-----------------------|-----|---------|---------|--------------|---------|--|
|  MAÍZ | (Sin Inocular) | 4,6 | 57,2 | 36,4 | 7,9 | 60,7 | FDN: fibra en detergente neutro. FDA: fibra en detergente ácido. N-NH3 / NT: nitrógeno amoniacal. DMO: digestibilidad de la materia orgánica. |
| | (Con LactoSilo® Gold) | 3,8 | 52,9 | 32,7 | 3,4 | 63,6 | |
|  ALFALFA | (Sin Inocular) | 5,6 | 37,4 | 29,1 | 19,8 | 65,2 | |
| | (Con LactoSilo® Gold) | 4,3 | 29,3 | 25,1 | 6,4 | 71,3 | |

Fuente: UNMDPlata/INTA Balcarce - Ing. Agr. (M. Sc.) L.M. Gutiérrez

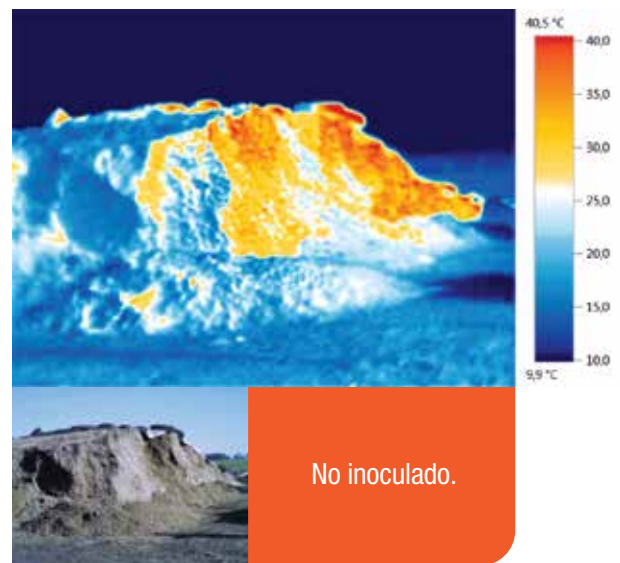
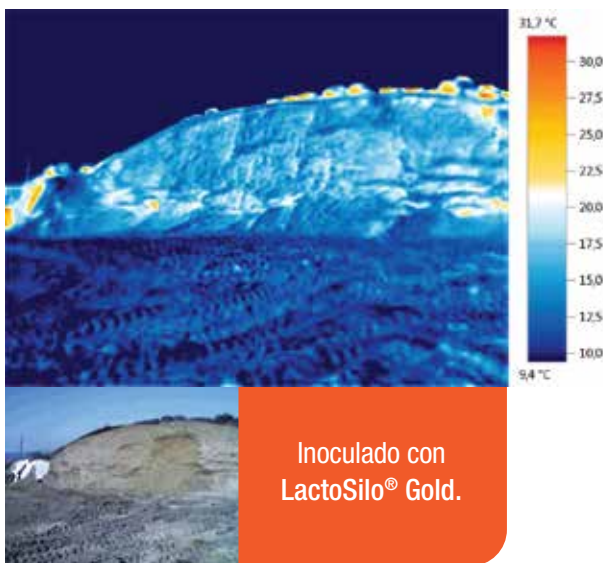


MENOS TEMPERATURA SIGNIFICA MÁS ENERGÍA CONSERVADA EN EL ENSILAJE, RETENIÉNDOSE MAYOR CANTIDAD DE NUTRIENTES.

Al confeccionar el silo, se busca eliminar el oxígeno. Al abrir el silaje, ciertos microorganismos consumen el ácido láctico generado, elevando nuevamente el pH, y permitiendo la acción de hongos y bacterias aeróbicas. Esto genera un aumento de la temperatura y un deterioro en la calidad nutricional del forraje, detectándose pérdidas que oscilan entre el 1,5% y el 4,5% de la materia seca por día de exposición, en silos no inoculados con *L. buchneri*.

Es aquí donde se verifica el efecto de LactoSilo® Gold, gracias a la acción del *Lactobacillus buchneri*. Los silajes que contienen gran cantidad de azúcares solubles (ensilado de maíz), así como los que no generan una cantidad suficiente de ácido que los estabilice (ensilado de grano húmedo) son más susceptibles a esta situación, sobre todo en períodos de altas temperaturas.

MAYOR ESTABILIDAD AERÓBICA MANTENIENDO LA TEMPERATURA Y LA CALIDAD DEL FORRAJE POR MÁS TIEMPO.



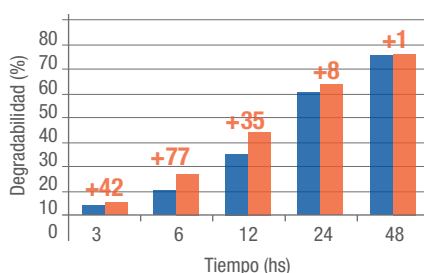
Estudios realizados en INTA Balcarce y en la Universidad de Villa María, entre otros, confirman que los silajes tratados con LactoSilo® Gold son más estables que los no tratados, al mismo tiempo que mantuvieron su calidad higiénica.

Imágenes de silos captadas con cámara infrarroja (escala de temperaturas).

MAYOR DEGRADABILIDAD RUMINAL

MAÍZ

■ SIN inocular
■ Inoculado con LactoSilo® Gold



ENSAYOS DE ENTIDADES RECONOCIDAS RESPALDAN SU CALIDAD.



**AUMENTO
DE PESO VIVO**

Evaluación de silajes de sorgo inoculados sobre la ganancia de peso de vaquillonas Holando Argentino.

G. Clemente, J. Monge, J.P. Martirengo
Universidad Nacional de Villa María (2010)

III International Symposium on Forage Quality and Conservation - Campinas, SP, Brasil - 2013

+16%
en ADPV

Efecto del uso de LactoSilo® en silaje de maíz sobre el crecimiento de vaquillonas Aberdeen Angus.

Tesis de Postgrado M.V. Pablo Páez.
Director: G. Clemente

+22%
en ADPV

Efecto del uso de LactoSilo® en silaje de maíz sobre la calidad fermentativa, degradabilidad ruminal y producción de carne en novillos de feedlot.

L.M. Gutiérrez - INTA Balcarce (2008).

+18%
en ADPV



**PRODUCCIÓN
DE LECHE**

Efecto del uso de LactoSilo® en silaje de maíz sobre la calidad fermentativa, degradabilidad ruminal y producción de leche en un tambo comercial.

L.M. Gutiérrez - INTA Balcarce (2008).

+12%
en producción
de Leche

Evaluación de silajes de maíz inoculados sobre la producción de leche de vacas primíparas Holando Argentino.

G. Clemente, J. Monge Univ. Nacional de Villa María (2010).

III International Symposium on Forage Quality and Conservation - Campinas, SP, Brasil- 2013

+4,8%
en producción
de Leche

Presentación: Frasco x 100 g

Nivel de Garantía: Lactobacillus spp 1x10¹⁰ UFC/g / Enzimas 4%

Composición del producto:

- *Lactobacillus curvatus* (aislado de silajes de maíz)
- *Lactococcus lactis* - *Sorgo S1* (aislado del silajes de sorgo, exclusivo de LactoSilo® Gold)
- *Lactobacillus plantarum*
- *Pediococcus acidilactici*
- *Enterococcus faecium*
- *Lactobacillus acidophilus*
- *Lactobacillus buchneri* - Cepa 4005 -
- 4% de enzimas celulolíticas

Modo de uso:

Disolver un frasco de 100 g de LactoSilo® Gold Liofilizado en 100 litros de agua libre de cloro y a temperatura ambiente. Aportar 2 litros de agua por tonelada de silaje. El pulverizador debe estar limpio, libre de cualquier residuo químico que pueda afectar a los microorganismos. Es importante asegurar una buena distribución del inoculante para lograr un mezclado homogéneo con el material a ensilar.

Dosis:

2 g/tn MV (un frasco de 100 g rinde para 50 tn de forraje)

Consúltenos:

ambiental-ar@basf.com / (011) 4317-9600