

## Características del producto

- alta concentración de bacterias lácticas homo y heterofermentativas
- certificado por la DLG (Asociación Alemana de Agricultura [1c, 2 hierba])
- SYMBIOSIS-Effect

## Ventajas del producto

- de uso universal
- por las pequeñas cantidades requeridas (apropiado para volúmenes mínimos [ULV]) y su aplicación líquida
- por un amplio ámbito de aplicación (MS: 28-45 %)
- porque es adecuado para muchos tipos de alimento

## Su beneficio

- gran flexibilidad
- facilidad de uso



### Principal ámbito de aplicación

Hierba	Maíz	Leguminosas	GPS	Producción de biogás	ULV
●●●	●●●	●	●●●	●●	✓

# Josilac® combi

Premezcla de aditivos para ensilado

**Ámbito de aplicación:**

Maíz para ensilado, ensilado de plantas enteras (GPS), ensilado de pasto con alto contenido de materia seca, material de ensilado para producción de biogás

**Composición:**

Lactobacilos heterofermentativos + Lactobacilos homofermentativos

**Densidad de inoculación:** 300.000 UFC de bacterias lácticas / g de material de ensilado.

**Dosis:** 3 g de **Josilac® combi** por tonelada de material de ensilado, la bolsa de 150 g es suficiente para 50 t de material de ensilado.

**Recomendaciones de uso:**

**Josilac® combi** se disuelve agitando o removiendo fuertemente en agua (sin cloro) y se aplica uniformemente en forma líquida sobre el material de ensilado en una cantidad de 0,4-2 l/t (**dosificador Josilac®**).

En microdosificación, **Josilac® combi** se aplica en forma líquida en una cantidad de 50-100 ml/t de material de ensilado.

Temperatura del agua recomendada: 18-30 °C.

La disolución preparada puede emplearse inmediatamente y debe usarse en el plazo de 48 horas.

Materia seca recomendada: 28-45 % de MS

Advertencia: El silo debe mantenerse cerrado al menos durante 6 a 8 semanas.

**Almacenamiento y caducidad en el envase original cerrado:**

Temperatura ambiente (20 °C): 6 meses

Frigorífico (4-8 °C): 12 meses

Congelador (-18 °C): 24 meses

**Modo de acción:**

El efecto SYMBIOSIS que aporta **Josilac® combi** se basa en una combinación especial de bacterias lácticas que se complementan entre sí. El efecto de las cepas bacterianas se refuerza recíprocamente. En primer lugar se estimula una intensa fermentación láctica, que hace descender el pH rápidamente. En el subsiguiente proceso de fermentación se forma ácido acético de manera controlada a partir del ácido láctico producido anteriormente y determinados azúcares vegetales. Las fermentaciones no deseadas al principio del proceso se reprimen y, además, el ensilado queda protegido frente al recalentamiento.

De este modo, el ensilado es estable durante más tiempo después de la penetración de aire (estabilidad aerobia)

**Ventajas de Josilac® combi en ensilados para alimentación:**

- reducidas pérdidas por fermentación por el mantenimiento de la materia seca rica en energía;
- menores pérdidas de alimento debido a la alta estabilidad aerobia (estabilidad del ensilado después de la penetración de aire);
- alimento saludable e higiénico, gracias a la protección frente al recalentamiento.

**Ventajas de Josilac® combi en sustratos de fermentación para la producción de biogás:**

- reducidas pérdidas energéticas por la protección frente a fermentaciones no deseadas;
- preservación de la alta calidad del sustrato de partida para la producción de gas por las reducidas pérdidas de materia seca;
- menores pérdidas energéticas durante la retirada de material y su introducción en el fermentador (alta estabilidad aerobia);
- alta producción de gas debido a una mayor proporción de ácido acético (precursor del metano).

**Peso neto:** 150 g

