

## Características del producto

- bacterias lácticas heterofermentativas (Lactobacillus buchneri)
- certificado por la DLG (Asociación Alemana de Agricultura) (2 = mejora la estabilidad aerobia)
- SAFETY-Effect

## Ventajas del producto

- un alimento fresco
- amplio ámbito de aplicación (MS 30-60 %)
- puede emplearse para distintos tipos de alimento
- por las pequeñas cantidades requeridas (apropiado para volúmenes mínimos [ULV]) y su aplicación líquida

## Su beneficio

- gran flexibilidad
- facilidad de uso
- gran seguridad por el certificado de calidad de la DLG



### Principal ámbito de aplicación

Hierba > 30% materia seca	Maíz	CCM	GPS	Producción de biogás	ULV
●	●●●	●●●	●●	●●	✓

## Josilac® ferm

Premezcla de aditivos para ensilado

### Ámbito de aplicación:

Maíz para ensilado, mezcla grano-zuro (CCM), ensilado de plantas enteras (GPS), hierbas con alto contenido de materia seca, material de ensilado para producción de biogás

### Composición:

Lactobacilos heterofermentativos

### Densidad de inoculación:

150.000 UFC de bacterias lácticas / g de material de ensilado

### Dosis: 3 g de Josilac® ferm por tonelada de material de

ensilado. La bolsa de 150 g es suficiente para 50 t de material de ensilado.

### Recomendaciones de uso:

Josilac® ferm se disuelve agitando o removiendo enérgicamente 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® ferm 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: 30-60 % 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 SAFETY que aporta Josilac® ferm mantiene el ensilado estable durante más tiempo después de la penetración de aire (alta estabilidad aerobia). La eficacia queda asegurada también en un material de ensilado seco (alta tolerancia osmótica).

Gracias al efecto SAFETY, por un lado se asegura el proceso de fermentación en la fermentación primaria y, por otro lado, se consigue un ambiente estable frente a mohos y levaduras. El material de ensilado de alta calidad se conserva eficazmente y está protegido frente al recalentamiento.

### Ventajas de Josilac® ferm ensilados para alimentación:

- 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;
- gran valor alimentario por la contención del crecimiento incontrolado de levaduras y mohos; de este modo se reducen sus efectos negativos sobre el metabolismo, la salud y la fertilidad de las vacas lecheras.

### Ventajas de Josilac® ferm en sustratos de fermentación para la producción de biogás:

- 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 por la alta proporción de ácido acético y 1,2-propanodiol, que son los compuestos precursores del metano.

Peso neto: 150 g

