

Josilac[®] extra

Aditivo biológico para el tratamiento de material de ensilado. El especialista contra el recalentamiento y formación de moho.

Características del producto

- bacterias lácticas heterofermentativas (*Lactobacillus buchneri*, *Lactobacillus kefir*)
- autorizado para la producción biológica
- SAFETY-Effect

Ventajas del producto

- un alimento fresco
- amplio ámbito de aplicación (MS 30 - 65 %)
- 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
- protección contra el recalentamiento y formación de moho



Principal ámbito de aplicación

Hierba > 30 % MS	Maíz	CCM	GPS	ULV
•	•••	•••	••	✓

Josilac extra

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

Composición:

Lactobacilos heterofermentativos

Densidad de inoculación: 250.000 UFC de bacterias lácticas / g de material de ensilado

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

Recomendaciones de uso:

Josilac® extra 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 0,2-2 l/t (**dosificador Josilac®**).

En microdosificación, **Josilac® extra** se aplica en forma líquida en una cantidad de 25-100 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:

Las lactobacilos del ácido láctico que aporta **Josilac® extra** 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 a las lactobacilos del ácido láctico, 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® extra 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.

Peso neto: 150 g