

Josera.
we care, you grow

Josilac[®] ferm

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



Ventajas del producto:

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

Sus beneficios:

- un alimento fresco
 - por su efecto SAFETY
- gran flexibilidad
 - amplio ámbito de aplicación (MS 30-60 %)
 - puede emplearse para distintos tipos de alimento
- facilidad de uso
 - por las pequeñas cantidades requeridas (apropiado para volúmenes mínimos [ULV]) y su aplicación líquida
- gran seguridad por el certificado de calidad de la DLG

Principal ámbito de aplicación

Hierba de > 30 % de MS	Maíz para ensilado	CCM	GPS	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

JOSERA - 63924 Kleinheubach • phone: +49(9371)/940-101 • fax: +49(9371)940-5-110 • www.josera-agriculture.com • mail: export@josera.de • ident. number: α DE-BY-1-00035

Please contact our Josera service team for further information. The minimum durability requires a hygienic, cool and dry storage. Josera disclaims any responsibility in case of incorrect storage.

