

**Josera.**  
we care, you grow

## Josilac® classic

Aditivo biológico para el tratamiento de ensilados difíciles.  
Producto premium para los mejores ensilados.



### Ventajas del producto:

- alta concentración de bacterias lácticas homofermentativas y enzimas celulolíticas
- autorizado para la producción biológica
- biológicamente certificado por la DLG (Asociación Alemana de Agricultura (1b, 1c, 4b, 4c leche))

### Sus beneficios:

- inmejorables resultados de ensilado incluso en años difíciles
  - por su efecto TURBO
- gran flexibilidad
  - por un amplio ámbito de aplicación (MS: 25-40 %)
  - porque puede emplearse para distintos tipos de alimento
- facilidad de uso
  - por las pequeñas cantidades requeridas y su aplicación líquida
- gran seguridad por el certificado de calidad de la DLG (Asociación Alemana de Agricultura)

#### Principal ámbito de aplicación

Hierba	Maíz para ensilado	Leguminosas	GPS	Biogás
●●●		●●●		

## Josilac® classic

Premezcla de aditivos para ensilado



### Ámbito de aplicación:

Hierba de praderas naturales y cultivadas, trébol, alfalfa y otras leguminosas

1b

1c

4b

4c leche

### Composición:

Lactobacilos homofermentativos + Enzimas

**Densidad de inoculación:** 600.000 UFC de bacterias lácticas / g de material de ensilado.

**Dosis:** 6 g de **Josilac® classic** por tonelada de material de ensilado, la bolsa de 150 g es suficiente para 25 t de material de ensilado.

### Recomendaciones de uso:

**Josilac® classic** 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®**).

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: 25-40 % de MS

### 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 TURBO que aporta Josilac® classic consigue una acidificación extremadamente rápida y pronunciada del material de ensilado. Se reprime eficazmente el desarrollo de los microorganismos nativos los cuales pueden dañar la alta calidad de este alimento básico y se impiden las fermentaciones no deseadas. Además, gracias a que el efecto TURBO reduce la proteólisis (la degradación de las proteínas durante el proceso de ensilado), se consigue una proteína más estable en el ensilado, menor proporción de nitrógeno amoniacal y más UDP (proteína no degradable en el rumen).

El efecto TURBO se refuerza por las enzimas añadidas, que liberan azúcares vegetales y, con ello, valiosos sustratos de fermentación. De este modo se consigue un proceso de fermentación más seguro, incluso en condiciones difíciles (tiempo húmedo, bajo contenido de azúcar, alta capacidad tamponante, etc.).

### Ventajas de Josilac® classic en ensilados:

- reducidas pérdidas por fermentación gracias a un proceso de fermentación rápido y controlado;
- mayor densidad de nutrientes por la conversión del azúcar con pocas pérdidas en ácidos de fermentación (mucho ácido láctico, poco ácido acético, nada de ácido butírico);
- mayor ingestión de alimento por el buen sabor de los ensilados;
- mayor valor proteínico al reducirse la degradación de proteínas;
- mayor potencial para la obtención de altos rendimientos lecheros a partir del alimento básico.

**Peso neto:** 150 g