



PROBIOSIL

inoculante per insilati

Per il controllo della fermentazione in insilati di loietto, orzo, mais e pastone di mais.



COMPOSIZIONE

Ogni confezione da 80 ml contiene 500 miliardi di batteri lattici vivi e vitali pronti ad una rapida crescita, sufficiente per 100 quintali di insilato.



CONSERVAZIONE

Conservare congelato a -20°C fino al momento dell'uso.



USO

Scongela al momento dell'uso a temperatura ambiente e diluire ogni busta in 20 litri di acqua (non clorurata). Distribuire uniformemente sul carro trinciati o in trincea.

PROBIOSIL

Inoculante per insilati

Ceppi di alta qualità per le fermentazioni vegetali. Produzione 100% Italiana.

PROBIOSIL è un concentrato di diversi ceppi di batteri lattici (*Lactobacillus plantarum* e *Pediococcus pentosaceus*) specifico per avviare e indirizzare favorevolmente la fermentazione dell'insilato.

I responsabili della buona riuscita dell'insilato, oltre alla corretta tecnica agronomica (tenore in sostanza secca, lunghezza del taglio...), sono i batteri lattici. I batteri lattici sono infatti gli agenti preposti alla trasformazione dello zucchero della pianta in acido lattico che conserva il foraggio e lo preserva dall'attacco di microrganismi inquinanti e muffe. I batteri lattici sono sempre presenti sulla pianta ma spesso in quantità non sufficiente a garantire una rapida e corretta trasformazione degli zuccheri in acido lattico.

PROBIOSIL è un concentrato di fermenti lattici che indirizza favorevolmente la fermentazione realizzando una rapida discesa del pH dell'insilato a 3,8 – 4 così da bloccare lo sviluppo della flora indesiderata: acetica e butirrica.

La microflora acetica e butirrica è la responsabile dell'instabilità dell'insilato dopo l'apertura e conferisce all'insilato stesso un aroma poco gradito agli animali.

Con **PROBIOSIL** si ha quindi:

- Una più rapida caduta del pH subito dopo l'insilamento e un pH più stabile dopo l'apertura.
- Un minore riscaldamento della massa, anche all'apertura.
- Minori perdite di sostanza secca.
- Un più basso tenore di Clostridi anticaseari, di spore e acido butirrico.
- Una sensibile riduzione del tempo di maturazione.
- Una appetibilità sensibilmente accresciuta.
- Un maggior controllo sulla presenza di micotossine.

È una cultura concentrata con biomassa surgelata crioprotetta. Il surgelamento programmato a -40°C consente di contenere, durante il trattamento di conservazione, la diminuzione del numero di cellule vive che mantengono maggior vitalità e quindi richiedono un brevissimo periodo per la ripresa delle attività fisiologiche e metaboliche al momento dell'inoculo sul materiale vegetale.

La coltura è composta da tre ceppi di *Lactobacillus plantarum* e da un ceppo di *Pediococcus pentosaceus*.