

# SILO PRO<sup>®</sup>

**SILO PRO<sup>®</sup>** Inoculante liofilizado es un producto biológico elaborado en base a cultivos de cepas bacterianas específicas: *Pediococcus acidilactici*, *Lactococcus lactis*, *Lactobacillus plantarum* y *Lactobacillus buchneri*; para ser utilizado en el proceso de ensilado. Permite controlar el proceso fermentativo del ensilado haciéndolo más eficiente. Su eficacia es comprobada en todo tipo de ensilajes, logrando un mayor aprovechamiento del alimento y un aumento en la producción. **Producto de uso exclusivo para alimentación animal.**



## ¿POR QUÉ USAR SILO PRO<sup>®</sup>?

- Acelera y asegura la fermentación.
- Rápido descenso del pH.
- Se puede utilizar en cualquier tipo de forrajes.
- Inhibe el desarrollo de hongos y micotoxinas (*acción de Lactobacillus buchneri*).
- Formulación de fácil dilución, no produce tapado en los equipos de aplicación.
- Mejora las características del ensilaje: aroma, color, palatabilidad y pH, aumentando la ingesta.
- Impide el aumento de temperatura una vez abierto el silo.
- Reduce las pérdidas de materia seca y de nutrientes en la etapa de suministro.
- Conserva el forraje fresco por más tiempo hasta llegar al comedero, favoreciendo un mayor consumo.
- Mayor producción de leche y carne = **ALTO RETORNO DE LA INVERSIÓN.**

## INSTRUCCIONES DE USO:

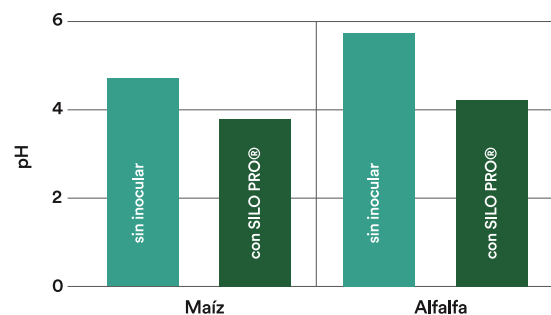
Disolver un frasco de SILO PRO<sup>®</sup> en una pequeña porción de agua libre de cloro, a temperatura ambiente en el momento previo a su utilización. Una vez homogeneizado, diluir en el volumen de agua (sin cloro) necesaria para el equipo dosificador a utilizar, respetando la concentración de uso en función del material a ensilar. Dosis de agua general recomendada: 50 litros por cada frasco de 300 grs.

## DOSIS DE USO:

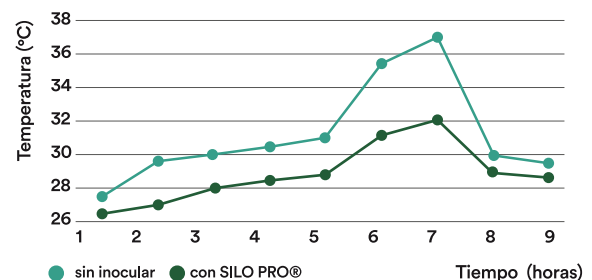
Utilizar un frasco de SILO PRO<sup>®</sup> de 300 gramos de producto diluidos en agua libre de cloro para:

- 200 toneladas de ensilado de maíz, sorgo o grano húmedo.
- 100 toneladas de ensilado de alfalfa, soja, pasturas o gramíneas.

Respuesta del pH en ensilados sin inocular vs. inculado con SILO PRO<sup>®</sup>



Evolución de la temperatura en ensilados sin inocular vs. inculado con SILO PRO<sup>®</sup>



Lea íntegramente el marbete, el uso incorrecto de estos productos puede provocar daños a la salud y el medio ambiente.