



Ensilajes de maíz tratados con BONSILAGE FIT Produce cantidades significativas de propilenglicol

La cosecha de ensilado de maíz es uno de los periodos más emocionantes y, al mismo tiempo, desafiantes del año. Con el fin de prepararnos para otra temporada de ensilaje exitoso, estamos echando una mirada a los indicadores del ensilaje de maíz producidos el año pasado y „nos preguntamos: ¿Cómo lo hemos hecho?“.

Como parte de nuestro servicio rutinario, tomamos muestras de varios ensilados de maíz de 2019 en el Medio Oeste de Estados Unidos en la primavera de 2020. Un enfoque particular fue el de los ensilados de maíz tratados con nuestro inoculante BONSILAGE FIT. En este contexto, no sólo nos fijamos en los aspectos nutritivos y de digestibilidad, sino también en los patrones de fermentación típicos de BONSILAGE FIT. Los resultados de nuestro estudio se muestran como valores medios de los ensilados de maíz tratados con BONSILAGE FIT muestreados (n=22) y se comparan con una „media de 60 días“ que proporciona el laboratorio Rock River (base de comparación el 13 de mayo de 2020). Los valores medios de los parámetros de digestibilidad, tales como la NDF30 y la digestibilidad del almidón a las 7 horas, se muestran aproximadamente entre 1 y 2 puntos porcentuales más altos que la media de 60 días, respectivamente. Además, los valores de uNDF240 de los ensilados tratados con BONSILAGE FIT son aproximadamente 1 punto más ba-

BONSILAGE FIT

- » Conduce a un rápido descenso del pH
- » Inhibe las levaduras, los mohos y protege contra el recalentamiento
- » Reduce el riesgo de cetosis al producir propilenglicol
- » Garantiza una alta ingesta de alimentos
- » 250.000 UFC/g de forraje fresco

jos que la base de comparación. El perfil de fermentación de los ensilados de maíz muestreados, caracterizado por el pH, el ácido láctico y el ácido acético, también se muestran en valores medios. Con respecto a estas variables, los niveles analizados son típicos en ensilados de maíz tratados con un inoculante que contiene bacterias lácticas homo y hetero fermentativas. Se produjo suficiente ácido láctico para un rápido descenso del pH y, por tanto, se logró la neutralización de microorganismos no desea-

Tabla 1: Valores medios de los ensilajes de maíz analizados en Rock River Laboratory, Inc. 2020

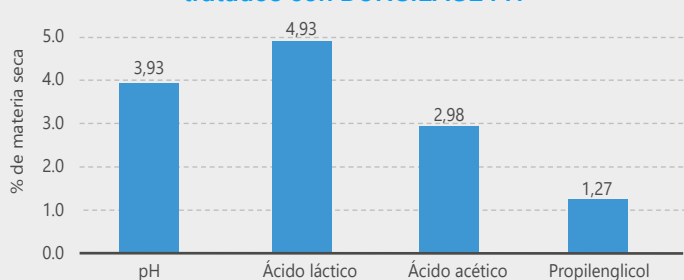
PARÁMETRO	TRATADO CON BONSIALGE FITR	OCK RIVER LAB. 60D AVG.
HUMEDAD (%)	63,8	N.A.
MATERIA SECA (%)	36,2	N.A.
PROTEÍNA CRUDA (% MS)	7,66	7,47
aNDFom (% MS)	35,8	38,1
dNDF30 (% FDA)	59,4	58,3
uNDF240 (% MS)	9,76	10,6
ALMIDÓN (% MS)	34,2	32,8
7hr ALMIDÓN	87,4	85,2

dos, así como los procesos de degradación enzimática. Además, encontramos cantidades adecuadas de ácido acético lo que indica una alta estabilidad aeróbica. La eficacia del ácido acético producido por *Lactobacillus buchneri* en la supresión del crecimiento de levaduras y mohos se ha demostrado en numerosos estudios. Analizamos los ensilajes muestreados en busca de

1,2-Propanediol, el término químico para el propilenglicol (PG), que es producido por la cepa de *L. buchneri* contenida en BONSILAGE FIT. El PG, comúnmente utilizado como un drench para las vacas que sufren de cetosis, es un metabolito producido naturalmente por nuestro inoculante.

Alimentar a las vacas en transición con ensilajes que contengan cantidades significativas de PG puede ayudar a reducir la cetosis subclínica inducida por el déficit energético tras el parto y, por lo tanto, tener una influencia positiva en el rendimiento y el estado de salud durante la lactancia temprana.

Figura 1: Perfil de fermentación de los ensilados de maíz tratados con BONSILAGE FIT



Fuente: Valores medios de ensilado de maíz analizados en el laboratorio de Rock River

BONSILAGE FIT es un inoculante de primera calidad para el ensilado de maíz o sorgo, creando una fuente de alimentación altamente digerible para los animales.



ORDER ONLINE
You can order all our BONSILAGE products online.
www.bonsilage.cl