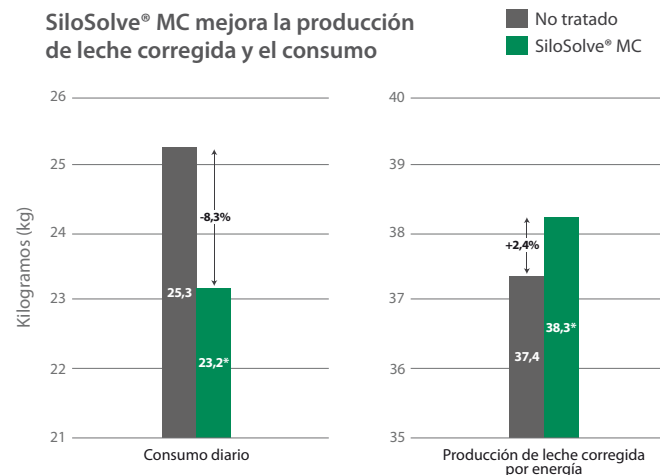


SiloSolve® MC mejora la fermentación y aumenta la producción de leche

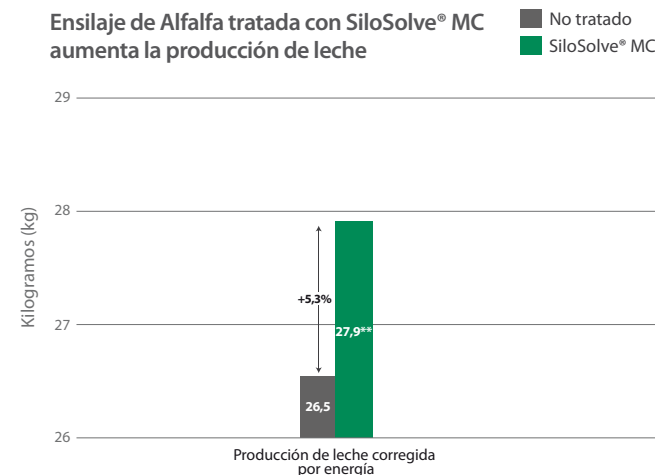
SiloSolve® MC de forma consistente mejora la fermentación lo que conduce a un incremento significativo en la producción de leche. Vacas alimentadas con ensilaje de maíz tratado con SiloSolve® MC mostraron un incremento en la eficiencia de producción de leche, esto a través de una reducción del 8% en la ingesta de materia seca y un incremento del 2% en leche corregida por energía. Una respuesta similar fue observada en vacas alimentadas con ensilaje de alfalfa tratado con SiloSolve® MC.

SiloSolve® MC mejora la producción de leche corregida y el consumo



*p<0,05 diferencia significativa en comparación a los no tratados.

Ensilaje de Alfalfa tratada con SiloSolve® MC aumenta la producción de leche



**p<0,01 significativamente diferente de los no tratados.

¿Qué contiene SiloSolve® MC?

SiloSolve® MC es un aditivo para ensilaje que contiene tres cepas de bacterias ácido lácticas altamente seleccionadas. Una de las cepas (*L. lactis* SR3.54) se encuentra patentada por su habilidad para reducir fermentaciones indeseadas. Las otras dos controlan la fermentación en su conjunto.

SiloSolve® MC está pensado para aquellos cultivos que son ensilados a un bajo contenido de materia seca o a un alto contenido de humedad donde el riesgo de fermentación Clostridial es alto. De igual manera SiloSolve® MC es efectivo en ensilajes de maíz provenientes de plantas afectadas por sequía, granizos u otras causales que sean fuente de estrés para el cultivo.

Presentación:

SiloSolve® MC se encuentra disponible en frascos de 100 g

Formato: Polvo

Solubilidad: Soluble en agua

Duración:

Dos años a partir de la fecha de elaboración si es conservado en ambiente fresco y seco

Contenido

- *Enterococcus faecium*
- *Lactobacillus plantarum* CH6072
- *Lactococcus lactis* SR3.54

El camino hacia un ensilaje exitoso

SiloSolve®



CHR HANSEN

Improving food & health

Línea de aditivos para la elaboración de mejores ensilajes de maíz y praderas.

www.anasac.cl

anasac

El camino hacia un ensilaje exitoso

SiloSolve®

- COQUIMBO / 51 267 7820
- SAN FELIPE / 34 239 4260
- SANTIAGO / 2 2486 9176
- REQUÍNOA / 72 297 8220
- TALCA / 71 253 4990
- CHILLÁN / 42 283 6690
- LAUTARO / 45 265 8066
- OSORNO / 64 261 4440

Para mayor información visítenos en www.anasac.cl, en nuestras oficinas regionales o distribuidores autorizados a lo largo del país.

Lea cuidadosamente la etiqueta antes de usar el producto.
® : Marca Registrada de CHR Hansen.

02/18



anasac

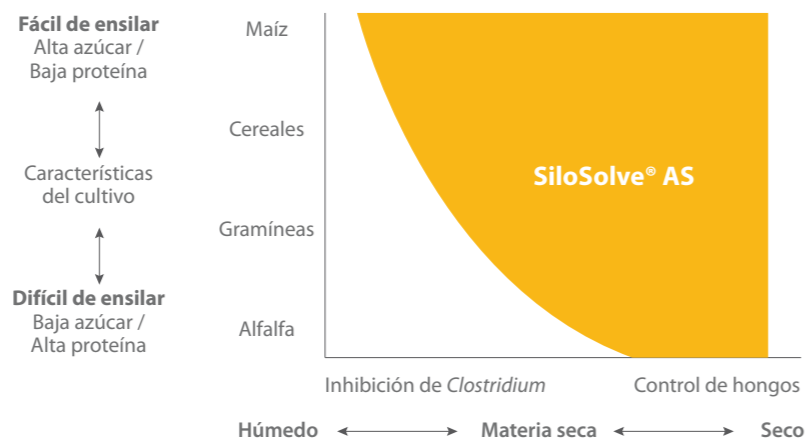


SiloSolve[®]

Anasac presenta **SiloSolve[®] AS** y **SiloSolve[®] MC**, aditivos para la elaboración de ensilajes, formulados a partir de cepas bacterianas altamente específicas y efectivas, que contribuyen a obtener un ensilaje exitoso, de gran calidad, alta palatabilidad y mayor vida útil.

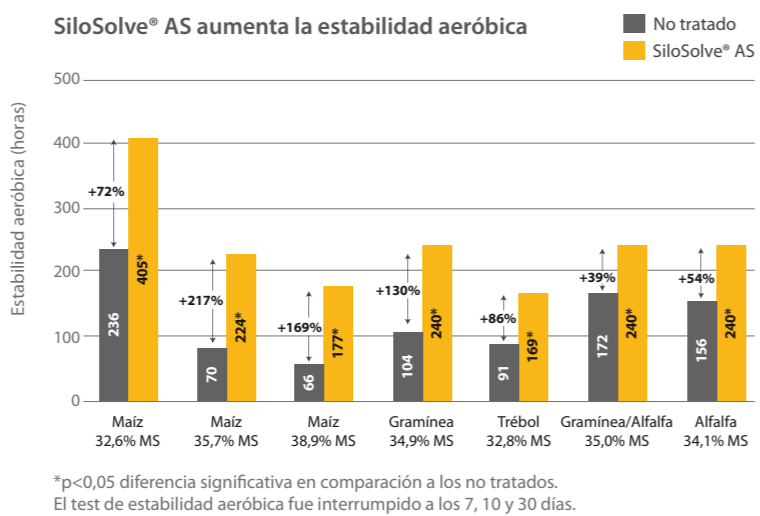
SiloSolve[®] AS

- Reduce el calentamiento y mejora la estabilidad aeróbica
- Reduce el crecimiento de levaduras y hongos
- Mejora la preservación de nutrientes y calidad del ensilaje
- Duración de dos años a partir de la fecha de elaboración (en ambiente fresco y seco)



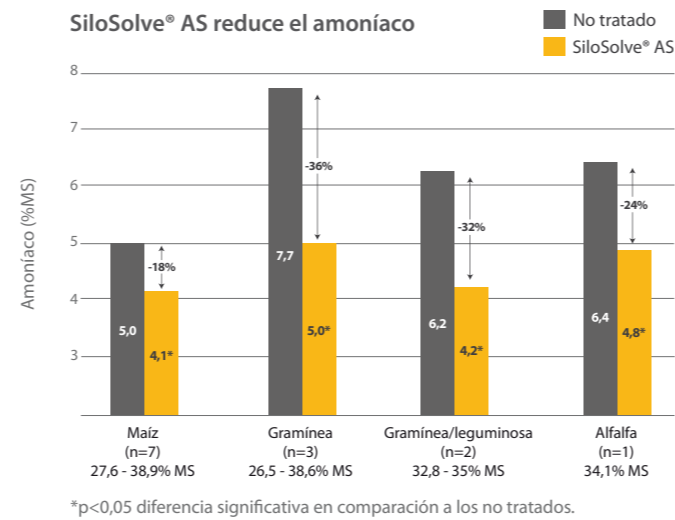
SiloSolve[®] AS mejora la estabilidad aeróbica

SiloSolve[®] AS contiene dos bacterias ácido lácticas de gran crecimiento y una cepa única de *Lactobacillus buchneri*. Esta combinación específica de cepas bacterianas mejora la fermentación e inhibe el crecimiento de levaduras y mohos, resultando en una mejor estabilidad aeróbica durante el suministro (hasta 6 días de estabilidad para ensilaje de maíz y 3 días de estabilidad para ensilajes de gramíneas y/o leguminosas).



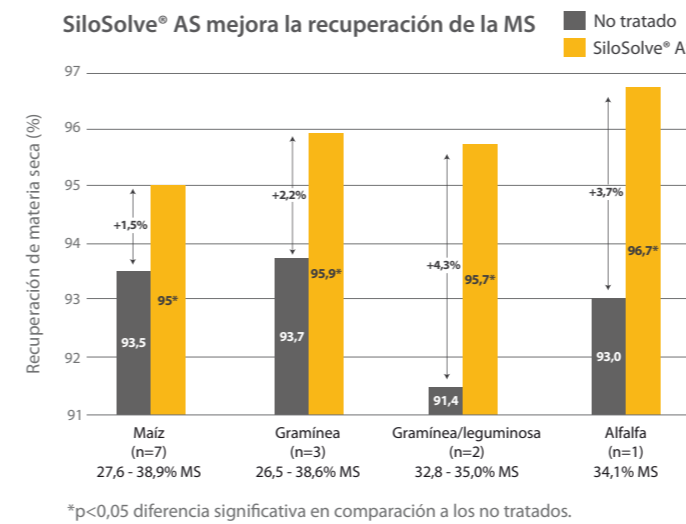
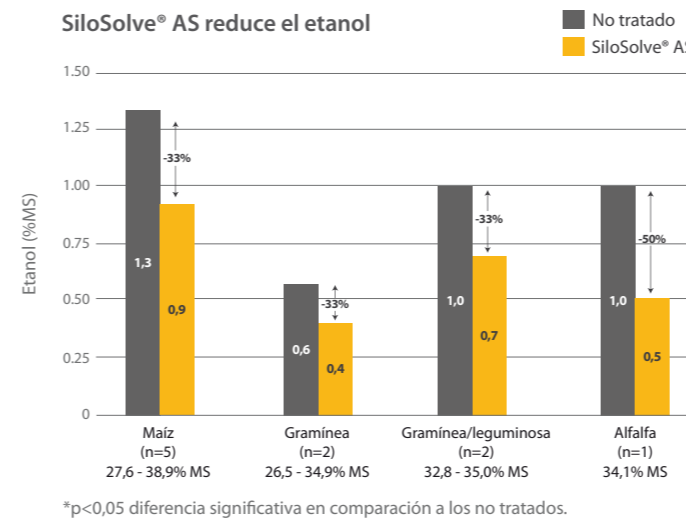
SiloSolve[®] AS mejora la fermentación

El inicio rápido de la fermentación y la fuerte reducción de pH provocada por las bacterias ácido lácticas contenidas en SiloSolve[®] AS mejoran la calidad del ensilaje. En cultivos de alto valor como alfalfa o en mezclas de gramíneas y leguminosas, SiloSolve[®] AS reduce el contenido de amoníaco hasta un 36% y el de etanol un 50%. En cultivos fácilmente ensilables, SiloSolve[®] AS reduce el contenido de amoníaco hasta un 18% y el de etanol un 33%.



SiloSolve[®] AS mejora la recuperación de materia seca

SiloSolve[®] AS inhibe levaduras y mohos, reduce la descomposición de nutrientes y asegura una mayor recuperación de materia seca en comparación a ensilajes no tratados a través de distintos cultivos. En el caso de gramíneas y leguminosas (cultivos difíciles de ensilar), la recuperación de materia seca mejoró en un 4%.



¿Qué contiene SiloSolve[®] AS?

SiloSolve[®] AS contiene dos bacterias ácido lácticas que impulsan la fermentación, junto con nuestra *L. buchneri* LB1819 para una producción óptima de ácido acético.

Los cultivos específicos para SiloSolve[®] AS incluyen aquellos con alto contenido de azúcar y baja proteína, ensilados con alta materia seca (baja humedad) o propensos al calentamiento al momento de la extracción y suministro.

Presentación:

SiloSolve[®] AS se encuentra disponible en frascos de 100 g

Formato: Polvo

Solubilidad: Soluble en agua

Duración:

Dos años a partir de la fecha de elaboración si es conservado en ambiente fresco y seco

Contenido

- *Enterococcus faecium*
- *Lactobacillus plantarum* CH6072
- *Lactobacillus buchneri* LB1819

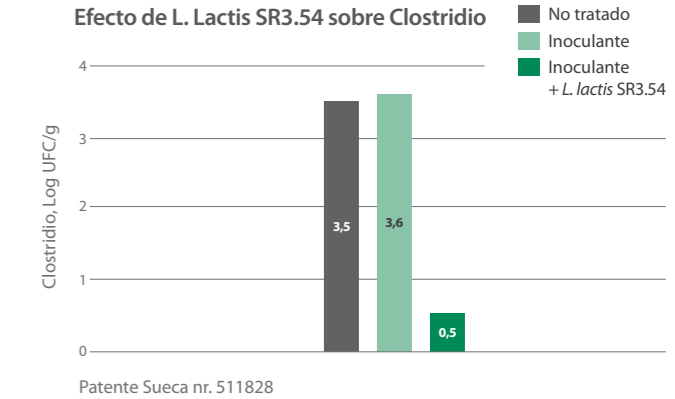
SiloSolve[®] MC

- Reduce la fermentación Clostridial
- Mejora la recuperación de materia seca
- Reduce la degradación de las proteínas y la producción de amoníaco
- Duración de dos años a partir de la fecha de elaboración (en ambiente seco y fresco)



SiloSolve[®] MC reduce la fermentación Clostridial

En numerosas investigaciones *Lactococcus lactis* SR3.54 ha demostrado reducir de forma significativa el crecimiento de Clostridio y la fermentación butírica en el ensilaje.



SiloSolve[®] MC reduce la degradación de proteína y reduce el amoníaco

El amoníaco es un indicador de la degradación de proteínas y puede llevar a una reducción en el consumo en vacas lecheras. En cultivos de alto valor como alfalfa y mezclas de gramínea/leguminosa, SiloSolve[®] MC reduce el nivel de amoníaco hasta un 50%, mejorando también la preservación de la proteína hasta un 5% en comparación a ensilajes no tratados. El beneficio es un ensilaje de mayor calidad y menor rechazo del alimento ofrecido.

