

F.I.S. srl ti aiuta a produrre e conservare al meglio il tuo pastone di mais

La conservazione di un foraggio si basa sull'esclusione dell'ossigeno dalla massa e sul rapido aumento dell'acidità della stessa, effettuata tramite la fermentazione batterica, in particolare quella operata dai lattobatteri.

Per ottenere un buon insilato occorre soprattutto insilare il mais a un giusto stadio di maturità vegetativa, con umidità (granella 28-34%; pannocchia 32-34%) e lunghezza di taglio corretta, riempire rapidamente il silo comprimendo bene la massa e chiuderlo in modo da escludere tutta l'aria possibile.

I principi per avere una fermentazione corretta sono i seguenti:

- rapida discesa del pH a valori tra 5- 5,5;
- pH finale molto basso 4,0-4,5;
- % acido lattico tra 1-3%;
- % acido acetico inferiore a 0,5%;
- % acido butirrico assenza o piccole tracce;
- azoto ammoniacale non superiore al 5% dell'azoto totale.

Se non si rispettano i tempi e i modi per la raccolta e l'insilamento del mais, la massa andrà incontro a deterioramento

Il deterioramento aerobico degli insilati

Sintomi: sviluppo di lieviti e muffe e aumento temperatura nel cappello.

Danni: perdite di sostanza secca; riduzione produzione animali; rischi per la salute animale, micotossine e ammine biogene, sviluppo spore clostridi e altri microrganismi dannosi.

Principali conseguenze sugli animali che hanno mangiato insilato deteriorato: diminuzione ingestione di s.s.; disordini metabolici negli animali; riduzione valore ener-

getico insilati; digeribilità della fibra molto ridotta. La premiscela **STANDARD Q./mais**, consigliata da F.I.S. per trattare il mais da insilare, contiene acidi organici che sono conservanti naturali e che vengono metabolizzati e quindi utilizzati dall'animale come fonte energetica. È una miscela di facile impiego perché, diversamente dagli acidi, non è corrosiva e viene distribuita sulla massa tramite una pompa dosatrice.

Perché e quando usarlo?

Preparazione dell'insilato. Sprazzato sul foraggio al momento dell'insilamento, in ragione di 0,8 litro ton di foraggio, **STANDARD Q./mais** abbassa, tramite i suoi componenti molto volatili che diffondono rapidamente nella massa trattata, il pH a valori bassi, ottimali per garantire una corretta conservazione dell'insilato. L'aggiunta dei fermenti lattici sarebbe inefficace in quanto i batteri necessitano, per svilupparsi, di umidità molto alte (85-90%).

Raccolta ritardata

Quando la raccolta viene ritardata ed il prodotto da insilare è troppo secco, è pratica comune aggiungere acqua alla massa. In questo caso, l'impiego di **STANDARD Q./mais** in ragione di 1 litro/ton di foraggio, opportunamente diluito all'acqua, è indispensabile per bloccare lo sviluppo di batteri e muffe che, altrimenti, darebbero luogo a fermentazioni indesiderate.

Apertura della trincea

Punto critico spesso sottovalutato. All'apertura del silo, l'insilato è esposto all'aria con conseguente crescita di microrganismi dannosi, post-fermentazioni e riscaldamento. Per prevenire questi inconvenienti F.I.S. suggerisce il trattamento con **STANDARD Q./mais**.

STANDARD Q./mais presente nelle aziende agricole da 20 anni, dà risultati importanti quali:

- insilati stabili nel tempo (fredi al desilamento, senza muffe, senza alterazioni di colore);
- valore nutritivo inalterato.



▼ La premiscela **STANDARD Q./mais** contiene acidi organici che sono conservanti naturali e che vengono metabolizzati e quindi utilizzati come fonte energetica.

Per chi volesse avere altre notizie sui nostri prodotti, consigliamo di scrivere a: diesse@fisisitalia.it