

## *Cinco razões para utilizar um inoculante de silagem comprovado nessa safra*



Se sua intenção é produzir mais leite a partir de forrageiras, você quer mesmo que o trabalho árduo e despesas com o cultivo de uma silagem de milho nutritiva vá para o lixo? Isso pode acontecer facilmente no armazenamento. E com as perdas adeus silagem!

1. Porque o milho pode ser um local propício para proliferação de “pragas”
2. Porque a matéria seca perdida não afeta apenas a quantidade de silagem – mas a qualidade também
3. Porque o milho pode sofrer perdas invisíveis – não apenas perdas evidentes de leveduras e bolores visíveis
4. Melhorar a sustentabilidade
5. Porque um inoculante de dupla ação da Volac tem por base a ciência. Descubra qual é o ideal para você...

### 1. Porque o milho pode ser um local propício para “pragas”

Tecido morto ou quase morto em plantas de milho durante a colheita são o refúgio ideal para microrganismos indesejáveis, assim como a sujeira e os restos de culturas em decomposição que se acumulam nas articulações foliares da planta, enquanto a base do colmo pode ser um “ponto crítico” para o desenvolvimento de leveduras e bolores.

Além disso, temos as doenças do milho - como doença do carvão e mancha ocular. Sendo assim, essas “pragas” podem seguir até o armazenamento, podendo causar estragos na preservação do milho.



### 3. Porque o milho pode sofrer perdas invisíveis – não apenas perdas evidentes de leveduras e bolores visíveis

A maioria das pessoas conhece as perdas visíveis, na maioria das vezes causadas por leveduras e fungos que crescem na silagem na presença de oxigênio, resultando também em aquecimento. Mas isso é apenas parte da história. A má fermentação causada por bactérias indesejáveis também pode causar perdas semelhantes na matéria seca da silagem. Mas estas são invisíveis.

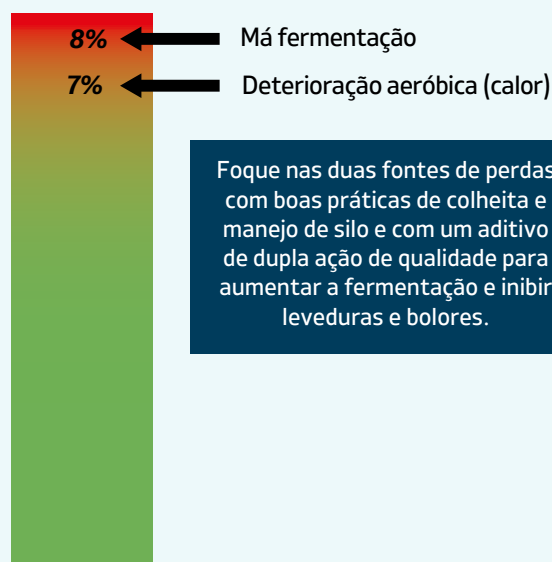
Somente nesses dois processos, as perdas típicas de matéria seca na silagem de milho podem ser em torno de 15%. Mas podem ser muito maiores – em torno de 20 ou até 30%.



### 2. Porque a matéria seca perdida não afeta apenas a quantidade de silagem – mas a qualidade também

Infelizmente, as “pragas” que crescem na silagem não se “alimentam” apenas das partes menos nutritivas da silagem, como a fibra. Elas preferem as melhores partes. Assim, ao permitir que se instalem, não é apenas a matéria seca (MS) que é perdida, mas suas partes mais nutritivas – como os açúcares e amidos.

Pior ainda, a contaminação fúngica também pode tornar a silagem de milho menos palatável, fazendo com que os animais rejeitem a silagem, podendo causar problemas com micotoxinas.



#### 4. Melhorar a sustentabilidade

As forrageiras cultivadas e silagens são uma ótima fonte de alimentação sustentável.

Ao fazer o melhor trabalho para preservar a silagem de milho, você não apenas tem potencialmente mais silagem disponível para alimentação dos animais, mas também possui melhor qualidade. Isso, por sua vez, significa menos dependência em comprar concentrado, minimizando os custos de produção e diminuindo os gastos com transporte de insumos.

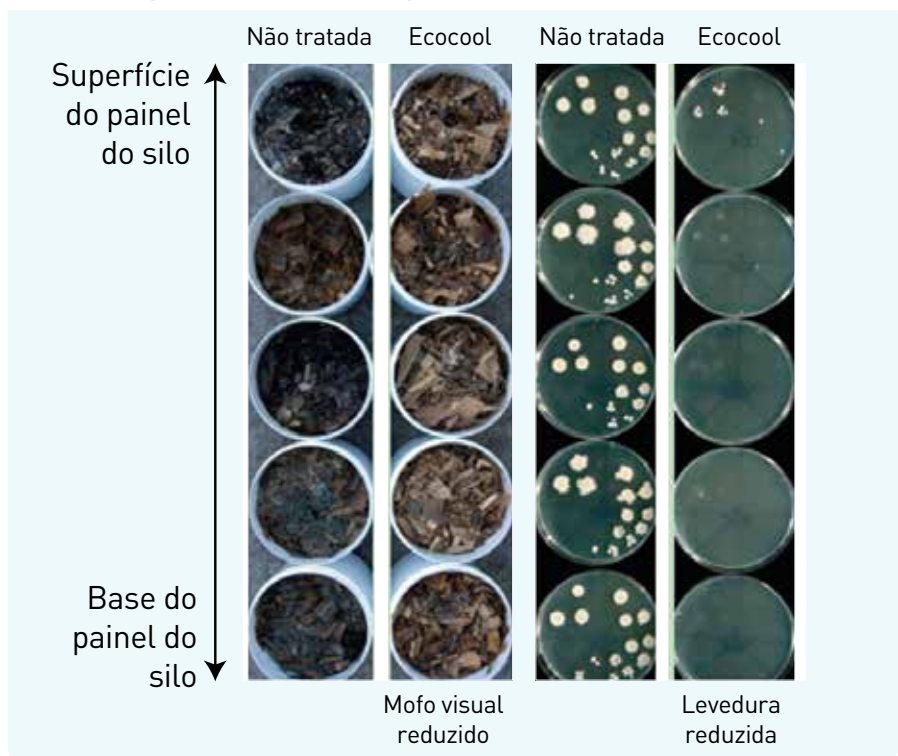
Não há como impedir “pragas” nas culturas de milho, mas é possível controlá-las melhor na ensilagem – utilizando as bactérias benéficas através de um inoculante comprovado, criando condições adversas para o desenvolvimento das “pragas”.

#### 5. Porque um inoculante de dupla ação da Volac tem como base a ciência. Descubra qual é o ideal para você...

O inoculante de dupla ação, Ecocool, foi desenvolvido para melhorar a fermentação e demonstrou reduzir o crescimento de leveduras e bolores da base até a superfície do painel do silo.

O Ecocool inclui a mesma cepa bacteriana benéfica (MTD/1) encontrada no Ecosyl. Assim, você sabe que a ciência está por trás deles.

Ecocool é o produto que recomendamos para silagem de milho. Pesquisas demonstraram que o tratamento com Ecocool reduziu o número de leveduras e reduziu as perdas totais de silagem de milho em matéria natural (MN) (devido à má fermentação e deterioração aeróbica) em cerca de 1/3. Melhor ainda, o Ecocool manteve a silagem fria e estável por mais de 10 dias, após retirada do silo.

**MTD/1™**  
**PJB/1**

Para mais informações:

Ligação | (19) 3551-2244 Visite | [www.nutricorp.com.br](http://www.nutricorp.com.br)

Ecocool é marca registrada da Volac International Limited.