

**Solução definitiva para uma fermentação de qualidade em silagens e maior conservação após a abertura do silo.**



**LANÇAMENTO**  
LINHA INOCULANTES



- ✓ MELHORA O PERFIL MICROBIOLÓGICO DA SILAGEM
- ✓ GARANTE MAIOR ESTABILIDADE AERÓBIA
- ✓ ACELERA A FERMENTAÇÃO E REDUÇÃO DO PH
- ✓ PROMOVE REDUÇÃO DE PERDAS DE MATÉRIA SECA DURANTE A FERMENTAÇÃO
- ✓ NÃO PRODUZ ETANOL
- ✓ PRODUZ COMPOSTOS ANTIFÚNGICOS
- ✓ REDUZ A PRODUÇÃO DE EFLUENTES
- ✓ PROMOVE UMA MAIOR CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE INICIAL DA MASSA ENSILADA

**LBSILO**

**TECPHY**®  Smart  
Phytoactives

PHYTOBIOTEC  
AGORA É **TECPHY**

[Acesse o site e saiba mais.](#)

O aditivo para silagem **LB SILO** atua acelerando os processos fermentativos, realizando a rápida redução do pH da massa ensilada graças ao *boom* de bactérias ácido-láticas, minimizando as perdas durante o processo fermentativo, tanto de cunho quantitativo quanto qualitativo.

O *Lactobacillus buchneri* é um microrganismo que não possui a enzima acetaldéido desidrogenase, portanto não tem a capacidade de produzir álcool, sendo o inoculante mais indicado para a produção de silagem de cana-de-açúcar. Por tratar-se de um microrganismo heterofermentativo, além da importante geração de ácido lático, produz também o ácido acético, que, após a abertura do silo, promove a manutenção da estabilidade aeróbia, combatendo o crescimento de organismos indesejáveis, impedindo fermentações secundárias e o aquecimento da silagem. Silagens confeccionadas com inoculantes produzem menos efluentes.

Composto por *Lactobacillus buchneri* CCT 3746, dióxido de silício, lactose e veículo, é recomendado para a fermentação de silagens para alimentação animal confeccionadas com grãos úmidos ou planta inteira de cereais, milho, sorgo, girassol e silagens de cana-de-açúcar.

O **LB SILO** é um inoculante de silagem para a diluição em água. À base de *Lactobacillus buchneri* CCT 3746, com alta concentração de microrganismos ( $6,0 \times 10^{10}$  UFC/g), o produto tem alto rendimento, permitindo tratar de 40 a 80 toneladas de silagem por frasco de 200 gramas.

Essa grande quantidade de microrganismos assegura uma dosagem de 150.000 a 300.000 UFC por grama de material ensilado, o que é imprescindível para garantir a qualidade da fermentação inicial e a estabilidade aeróbia. Produtos com baixa concentração de *Lactobacillus buchneri* não têm as características de conservação que **LB SILO** promove: são 60 bilhões de UFC/grama de produto.

Ao inocular o *Lactobacillus buchneri* sobre a massa a ser ensilada, as bactérias heterofermentativas produzem o ácido lático e acético. O ácido lático é forte, promove um rápido decréscimo de pH, suprimindo fermentações secundárias, neutralizando o crescimento de bactérias maléficas, diminuindo perdas físicas, com consumo de matéria seca e química, além da redução do valor nutritivo do alimento. Em uma população superior a 100.000 UFC/g, o *Lactobacillus buchneri* é capaz de produzir de 2 a 3% de ácido acético no total de matéria seca ensilada, sendo imprescindível para a estabilidade aeróbia, já que tem efeito sobre bactérias e leveduras após a abertura do silo. Esse ácido orgânico fraco apresenta-se na forma dissociada, sendo capaz de permear a membrana das bactérias, reduzindo o pH do interior dessas células.

Essa ação faz com que haja um excesso de íons H<sup>+</sup> no citoplasma, obrigando o microrganismo a utilizar energia para equilibrar o sistema. Esse processo restringe a energia disponível para a replicação do DNA e demais ações fisiológicas, resultando em um efeito bacteriostático que pode levar, inclusive, à morte celular por esgotamento energético.

O **LB SILO** garante a estabilidade aeróbia das silagens, promovendo a manutenção da temperatura e do pH após a abertura do silo. O acúmulo de temperatura após essa abertura é reflexo da intensidade de reações promovidas por fungos filamentosos, leveduras e bactérias aeróbias que retomam suas atividades após a entrada de oxigênio na massa ensilada. O ácido acético atua como um composto antifúngico, característica que impacta diretamente na contaminação do material ensilado por micotoxinas, diminuindo sua ocorrência nas dietas dos animais.

Dessa forma, o **LB SILO** garante uma silagem de melhor qualidade, com menores perdas de matéria seca e menores contaminações, antes e após a abertura do silo.

# LBSILO

[www.tecphy.com.br](http://www.tecphy.com.br)

Siga-nos nas redes sociais

   @tecphybr



**TECPHY**®  Smart  
Phytoactives