

EXPERIENCIAS CON OPTISIL®, O CONSERVANTE QUE MELLORA E ESTABILIZA A CALIDADE DO SILO



MANUEL IGLESIAS | Socio de SAT O Chopec (Escuadro, Silleda, Pontevedra)

Moxen 215 vacas en catro robots.

Usan conservantes en silo de millo e silo de herba. Levan máis de cinco anos utilizando Optisil.

Que vantaxes cres que achega o uso de conservantes no ensilado de herba?

As vacas queren bo material. Sen boas forraxes non hai altas producións, é dicir, se queremos que as vacas inxiran moita materia seca, a comida ten que ser excelente. Ás vacas pásalles como a nós e non lles gusta que o silo cheire mal. Os conservantes axúndannos a facer un silo de calidade con bo sabor e

a minimizar os riscos das malas fermentacións.

Que vantaxes ves no uso de Optisil en comparación con outros conservantes?

Os seus compoñentes son moi efectivos e a súa manipulación é doada, ademais de ser un produto non irritante nin corrosivo. Así mesmo, Xesga ofrécenos un bo servizo de reparto e asesoramento técnico.



DAVID VARELA | Técnico comercial de Xesga. Delegación de Lalín

Como ves o futuro do uso de conservantes para ensilados na gandería de leite?

Creo que a súa utilización ten que ir a máis, sobre todo en ganderías que buscan boa calidade de forraxes e altas producións. Os conservantes como Optisil aumentan moito as posibilidades de que os silos non dean problemas e teñan unha boa calidade sanitaria.

Ademais, se queremos facer silos con alta proteína, necesitámoslos aínda máis, pois as herbas novas e vizosas son máis complicadas de ensilar: a humidade é superior e teñen máis terra e máis proteína, a cal impide a acidificación. Todo isto complica a ensilabilidade e fai os conservantes aínda máis necesarios.



Análise e comentario do silo da SAT O Chopec

MS (%)	26,8	pH	4,2	Láctico (g)	100
PB (%)	17,7	pH conservación	4,3	Acético (g)	27
Cinzas (%)	9,1	Conservación	-0,1	Láctico/acético	3,7
FAD (%)	31,3			Butírico (g)	0
N amoniacal (% sobre PB)	8,1			Etanol (g)	7,2

Silo de dificultade media de ensilabilidade pola moderada MS. A PB é alta, o que supón un factor negativo pola súa acción *buffer*, que impide a súa acidificación. O contido en cinzas é moderado, o cal nos indica limpeza na recolleita. O N amoniacal non nos fai pensar en proteólise por clostridios.

O pH é baixo, polo que a fermentación láctica foi suficiente; a porcentaxe de ácido láctico corrobóroa. A ausencia de ácido butírico dinos que non hai clostridios e os niveis de etanol son baixos, polo que hai pouca actividade de fermentos durante o consumo.



LUIS ALBERTO FERNÁNDEZ | Propietario de Agríña Espigas SC (Alborés, Mazaricos, A Coruña)

Moxe 65 vacas en robot.

Probou Optisil o ano pasado debido ás condicións meteorolóxicas adversas que se produciron na primavera.

Que te animou a usar conservantes Optisil o ano pasado?

Como choveu moito e sen parar quixen probalo, pois non quedaba outra que facer un silo con moita humidade ou ben esperar a que pasase a chuvia e recoller unha herba pasada, de escaso valor nutritivo e que seguramente ía querer despois no silo.

Volverás utilizalo outros anos?

En vista dos excelentes resultados obtidos, creo que o seguirei usando, incluso aínda máis e en maior dose cando me vexa obrigado a segar a herba con moita chuvia.





STIVEN PARIS | Técnico comercial de Xesga. Delegación de Santa Comba

Que é o que máis che chama a atención dos silos nos que se usa Optisil?

Abráime que en silos de alta humidade, que pensas que van cheirar moito, achégaste e resulta que teñen un bo recendo, que recorda ao soro do leite. En vez dunha cor negra, como sería a propia destes silos, teñen un ton amarelíño que dá máis confianza. Creo que, ademais, as vacas o agradecen, así como tamén os gandeiros e o resto do persoal que pasa pola explotación. Con Optisil acábese cos cheiros dos silos que se pegan a un durante

días por moito que nos lavemos e mudemos de roupa.

Cres que os conservantes achegan algún beneficio no muxido con robots?

Un dos puntos débiles do muxido robotizado é a dificultade de manter o reconto celular nuns niveis aceptables. Creo que a boa conservación dos silos é clave para ter un bo consumo de materia seca e unha boa inmunidade no posparto, e así mantemos á raia as células somáticas.



Análise e comentario do silo de Aagriña Espigas SC

MS (%)	17,7	pH	3,6	Láctico (g)	107
PB (%)	11	pH conservación	4,2	Acético (g)	25,6
Cinzas (%)	12	Conservación	-0,6	Láctico/acético	4,2
FAD (%)	25,1			Butírico (g)	0
N amoniacal (% sobre PB)	7,6			Etanol (g)	5,7

Silo de moi difícil ensilabilidade pola alta humidade. O alto contido en cinzas xera un bo campo de cultivo para clostridios. A PB é baixa; seguramente o frío ou a auga non deixaron aproveitar o fertilizante, pois a FAD dinos que a herba é moi nova. O N amoniacal non nos fai pensar en proteólise por clostridios.

O pH é moi baixo, polo que a fermentación láctica tivo que ser moi intensa; a alta porcentaxe de ácido láctico corrobóao. A ausencia de butírico dinos que non hai clostridios e os niveis de etanol son baixos, polo que a actividade de fermentos será baixa durante o consumo.



SUSO PASTORIZA | Socio de Gandería Baneira SL (Silvarredonda, Cabana de Bergantiños, A Coruña)

235 vacas en muxido.

Levan moitos anos usando conservantes no silo de herba.

Que importancia lles das aos conservantes na elaboración dun silo?

Creo que son unha grande axuda para a súa conservación. Aínda que é posible que ás veces non fagan falta, outras veces diminúen moito a posibilidade de ter unha mala experiencia. Digo que son

unha axuda porque o seu uso non evita facer ben o resto das cousas: segar no seu tempo, meter a menos terra posible manipulando ben a herba, compactar o silo facendo capas finas e amodo etc. De todas formas, os conservantes son como un seguro de vida.



CRISANTO GONZÁLEZ | Técnico comercial de Xesga. Delegación de Carballo

Como traballan os conservantes nos silos de herba?

Os conservantes axudan a que as fermentacións sexan as axeitadas, incluso en silos con alta humidade, sen risco de que medren os clostridios. Esta humidade aumenta o peso específico, axudando a que compacte mellor e evitando que despois entre aire e medren os fungos e os fermentos, os cales, literalmente, nos

comen algunhas partes do silo, especialmente aquelas máis nutritivas, como son os azucres e as proteínas. O metabolismo destes fungos produce calor e a comida quente e barolenta é rexeitada polas vacas, polo que diminúe o consumo da ración. Esta alteración agrávase máis se se producen as temidas micotoxinas, que a maioría das veces producen diarreas e inmunosupresión.



Análise e comentario do silo de Gandería Baneira SL

MS (%)	17,9	pH	4,2	Láctico (g)	90,58
PB (%)	16,7	pH conservación	4,2	Acético (g)	39,58
Cinzas (%)	12	Conservación	0	Láctico/acético	2,3
FAD (%)	29,4			Butírico (g)	0
N amoniacal (% sobre PB)	8,2			Etanol (g)	9,7

Outro silo glaciador de difícil ensilabilidade pola baixa MS. O alto contido en cinzas xera un bo campo de cultivo para clostridios. O N amoniacal non nos fai pensar en proteólise por clostridios. O pH é o correcto para esa MS.

Houbo unha boa fermentación láctica, quizais un chisco de máis de acético, pois o cociente láctico/acético é inferior a tres, o cal pode deberse á tardanza en pechar o silo e a que houbera certa actividade de coliformes. A ausencia de ácido butírico dinos que non hai clostridios e os niveis de etanol son baixos, polo que hai pouca actividade de fermentos durante o consumo.

En vídeo!

