

EXPERIENCIAS CON OPTISIL[®] KOFASIL[®], EL CONSERVANTE QUE MEJORA Y ESTABILIZA LA CALIDAD DEL SILO



JOSÉ SÁNCHEZ
Socio de Agrociocende SC
(Ciocende, Boimorto, A Coruña)

¿Qué es lo que más valoras de la marca Optisil-Kofasil?

Creo que, además de ser productos que trabajan muy bien, sin ser corrosivos ni irritantes, la marca nos aporta un buen servicio a través de Xesga. Aunque ayudan, no hay milagros y no todo es

125 vacas en ordeño.
Llevan más de seis años usando Optisil-Kofasil.

echar conservantes. Valoro los apoyos formativos de las auditorías, los talleres SiloAprende y la interpretación de las analíticas de fermentativo. Esta información es una buena ayuda para entender el proceso, además de mejorar el manejo y así obtener silos de calidad nutritiva y sanitaria.



JOSÉ MANUEL SÁNCHEZ | Técnico comercial de Xesga. Delegación de Teixeira

¿Dónde se empieza a hacer un buen silo?

En la pradera. Hay que partir de una buena materia prima: hierbas con mucha proteína, bajas en fibra y con un buen porcentaje de azúcares. Con semillas certificadas de raigrás inglés o híbrido tendremos hierbas con más porcentaje de hoja, que tendrán más valor proteico y hacen el silo más fácil de com-

pagar que cuando tienen más proporción de caña. Las variedades tardías nos dan más margen de maniobra y pueden esperar a tener mejores condiciones meteorológicas sin que encañen y pierdan la calidad. Las enmiendas calizas, abonos, tratamientos fitosanitarios de las praderas, etc. son muy importantes para asegurarnos una buena cosecha.



Análisis y comentario del silo de Agrociocende SC

La fermentación láctica fue muy intensa en este silo, de muy buena calidad nutritiva, como demuestra la superproducción de láctico en bajada del pH. La ausencia de butírico y el bajo contenido de nitrógeno amoniacal revelan la ausencia de clostridios. El alto contenido en cenizas no supone un obstáculo para que se llevara a cabo una muy buena fermentación.

MS (%)	32,3	pH	3,7	Láctico (g)	131,94
PB (%)	17,7	pH conservación	4,5	Acético (g)	27
Cenizas (%)	14,8	Conservación	-0,8	Láctico/acético	4,89
FAD (%)	23,9			Butírico (g)	0
N amoniacal (% sobre PB)	6,6			Etanol (g)	4,9



JAVIER REGUEIRO
Propietario de Ganadería Cordeiro SL
(Arcillá, Cospeito, Lugo)

¿Por qué usas conservantes en el silo de hierba?

Las producciones que alcanzo en mi granja requieren llegar a la excelencia en casi todo: genética, instalaciones, camas, nutrición y, por supuesto, los silos. Una hierba como la del silo actual, con más de un 20 % de PB y una baja fibra, no es fácil de ensilar, más aún

Ordeña 76 vacas en robot.
Trabaja con Optisil-Kofasil por la importancia del conservado en silos húmedos.

si la quiero hacer con cierta humedad para mejorar la compactación y no tener muchas pérdidas de nutrientes en el procesado. Con un buen conservante como Optisil-Kofasil sé que minimizo los problemas y aumento las posibilidades de que la fermentación vaya bien. Cuanto más húmeda y viscosa sea la hierba, más dosis hay que echar.



RUBÉN VIDAL | Técnico comercial de Xesga. Delegación de Muimenta

¿Qué consejos darías sobre la dosificación?

Hay mucha gente que solo valora el precio/litro y compra productos con composiciones distintas, pero los componentes de Optisil-Kofasil son los más efectivos del mercado. En cuanto a la dosificación, en las analíticas que hacemos del fermentativo se hace una calificación que va del 1 (excelente) al 5 (no apto). Un silo excelente no solo no huele, sino que da un olor como de yogur, y eso tiene consecuencias positivas en las vacas de alta producción. No siempre un litro es la dosis correcta; pudo serlo el año anterior, pero ser insuficiente

para este corte. A veces, subir uno o dos litros supone subir uno o dos puntos la calificación de la analítica y eso se traslada en una mejor producción.

¿Cómo ves el futuro del mercado de los conservantes?

El estado de los silos afecta a factores productivos y sanitarios de la granja y a la industria lechera. Los silos en mal estado tienen consecuencias en el bienestar animal e incluso en las emisiones de CO₂, ya que, cuando se calientan, están emitiendo CO₂ a la atmósfera, sin sacarle provecho. Los conservantes son una buena ayuda para llegar a ello.



Análisis y comentario del silo de Cordeiro SL

Silo de un excelente valor nutritivo. El alto porcentaje de proteína y el alto contenido en cenizas no impidieron una buena fermentación láctica. La buena concentración de láctico, el moderado valor del acético y el pH correcto indican que se consiguió una buena conservación.

MS (%)	27,99	pH	4,26	Láctico (g)	91,5
PB (%)	20,89	pH conservación	4,3	Acético (g)	20,7
Cenizas (%)	11,28	Conservación	-0,04	Láctico/acético	4,42
FAD (%)	26,35			Butírico (g)	
N amoniacal (% sobre PB)	9,14			Etanol (g)	



Rúa Castiñeiras, nave 112-A2 Pol. Ind. Milladoiro - Ames (A Coruña) | Tel.: 981 94 17 94 | xesga@xesga.net | www.xesga.net



¡En vídeo!



Delegación Lalín
986 79 23 73

Delegación Muimenta
982 52 81 14

Delegación Santa Comba
981 88 09 72

Delegación Curtis
981 78 94 93

Delegación Carballo
981 70 14 44