

11F79

FERMENTAZIONI PIÙ RAPIDE
MINORI PERDITE DI
NUTRIENTI

 PIONEER.

Pioneer 11F79 è un additivo microbiologico di nuova generazione, studiato con l'obiettivo di migliorare i processi fermentativi delle diverse tipologie di insilati aziendali.

I ceppi microbici di *Lactobacillus plantarum* contenuti in 11F79 sono stati selezionati per la loro efficienza e rapidità nell'avviare fermentazioni omolattiche in trincea, garantendo così una più alta efficacia dell'intero processo di conservazione.

Il rapido abbassamento di pH indotto dai microrganismi di 11F79 consente, infatti, di inibire entro poche ore dal trattamento l'attività microbica nella massa e di arrestarne i processi di degradazione ad opera di batteri e lieviti.

La nuova miscela di Lactobacilli messa a punto da Pioneer permette così di conservare tutto il valore nutrizionale del raccolto, consentendo di minimizzare l'utilizzo in razione di mangimi.

Un prodotto particolarmente consigliato a tutte le aziende che intendono sfruttare l'elevata densità energetica caratteristica dei foraggi prodotti in azienda, preservandone tutte la potenzialità nutritive e riducendo i costi produttivi di carne e latte.



IL MECCANISMO DI AZIONE DI 11F79

La combinazione microbica esclusiva di 11F79 combina l'attività omolattica di 5 diversi ceppi di *Lactobacillus plantarum*. Questi microrganismi sono in grado di utilizzare una minima parte degli zuccheri della pianta per produrre elevate quantità di acido lattico e portare rapidamente il pH dell'insilato a livelli ottimali, prevenendo in tal modo perdite di sostanza secca e scadimenti qualitativi ad opera di microrganismi.

Da un punto di vista nutrizionale, l'uso di 11F79 in trincea si traduce in una maggiore disponibilità di energia del foraggio e in un netto miglioramento della qualità della sua frazione proteica, per una più efficiente trasformazione zootecnica del prodotto.

La sua efficacia è costante in tutte le tipologie di insilato e ai più diversi livelli di umidità della massa, ma risulta particolarmente evidente nel caso di trinciature più problematiche, quali l'insilamento di ibridi in secondo o terzo raccolto o in caso di prodotti particolarmente umidi, condizioni in cui è indispensabile raggiungere entro poche ore dalla trinciatura un corretto equilibrio fermentativo per evitare eccessive perdite.



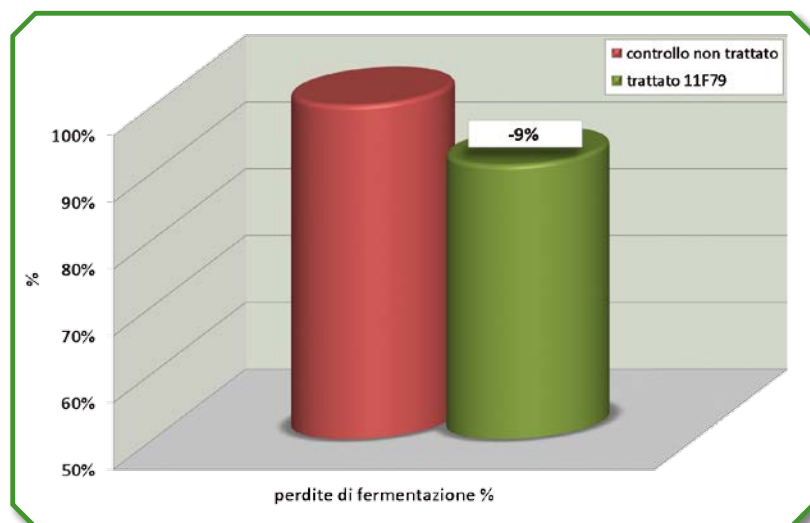
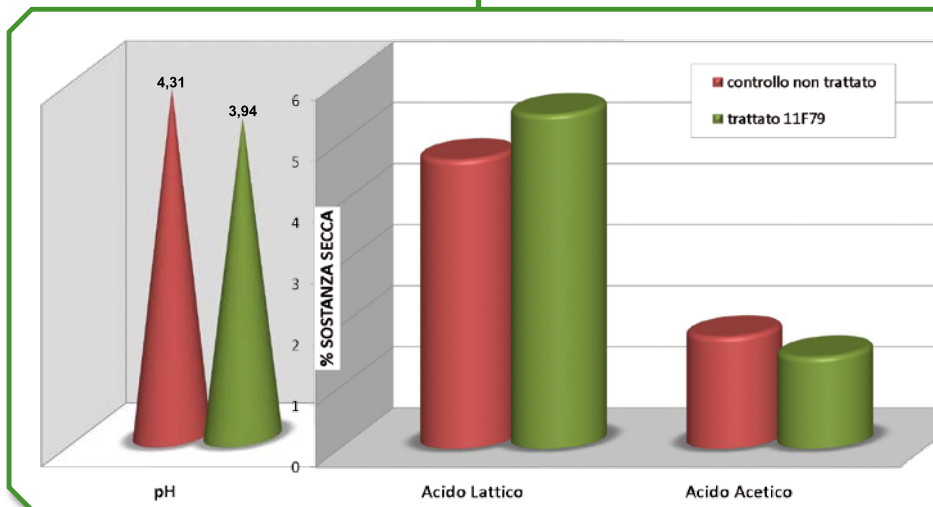
I VANTAGGI DEL TRATTAMENTO

Riportiamo di seguito i risultati della sperimentazione Pioneer 2011, illustrando i dati forniti da tre prove di insilamento condotte presso il Pioneer Livestock Nutrition Center, Iowa, USA.

PROFILO FERMENTATIVO EQUILIBRATO

Nella massa insilata, l'acido lattico è il principale artefice dell'inibizione dell'attività microbica, e la sua sintesi non comporta perdite di sostanza secca. Al contrario, la produzione di acidi volatili, come l'acido acetico o l'acido butirrico, è invece indice di perdite di sostanza organica sotto forma di anidride carbonica e di fermentazioni poco efficienti, che si traducono inevitabilmente in uno scadimento qualitativo, con produzione di molecole sgradite o dannose per l'animale.

I batteri omolattici di 11F79 utilizzano i carboidrati della pianta per produrre esclusivamente acido lattico, quindi il profilo fermentativo risulta più equilibrato e l'attività microbica viene inibita più rapidamente.



RIDUZIONE DELLE PERDITE DI SS

Le prove sperimentali condotte hanno evidenziato una drastica riduzione delle perdite di fermentazione conseguente al trattamento con 11F79. La completa acidificazione della massa, entro poche ore dall'esaurimento dell'ossigeno residuo nella trincea, impedisce ai microrganismi dannosi di svilupparsi e di degradare la massa insilata, evitando così perdite di sostanza secca, che si protrarrebbero altrimenti per molti giorni dopo la chiusura della trincea.

Prove sperimentali hanno evidenziato una riduzione delle perdite in sostanza secca fino al 10%.

MIGLIOR COMPOSIZIONE PROTEICA

In un insilato non trattato o non conservato correttamente, lieviti e batteri sono in grado di degradare rapidamente non solo la componente energetica dell'insilato, ma anche quella proteica, producendo ammoniaca e compromettendo così sia il valore nutrizionale che l'appetibilità del foraggio.

Il trattamento con 11F79 inibisce lo sviluppo di questi microrganismi già a poche ore dalla trinciatura. Il risultato è un insilato con un contenuto proteico più elevato ed una percentuale di ammoniaca più contenuta.

