

Demostrando la eficacia de la formulación de Egalis® Ferment en hierba con alto contenido de materia seca.


Wambacq, L.; Latre, H.
HoGent University, Abril 2022.



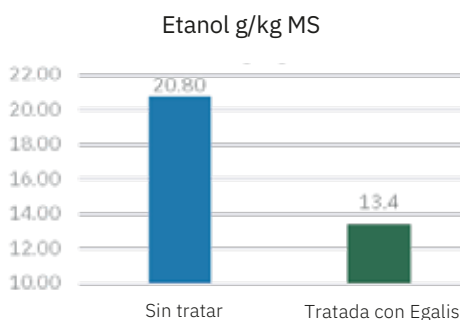
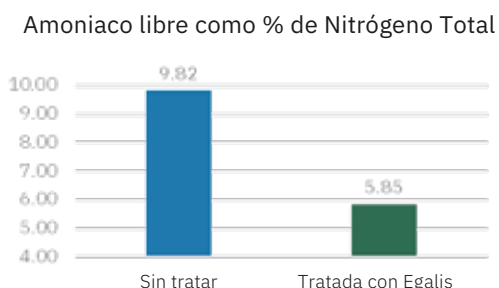
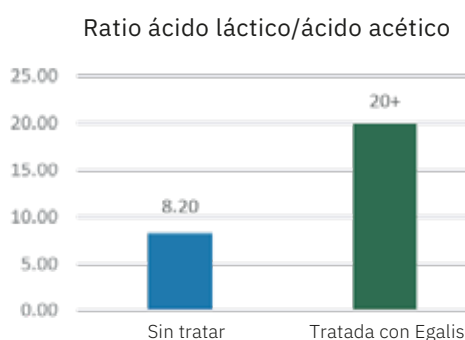
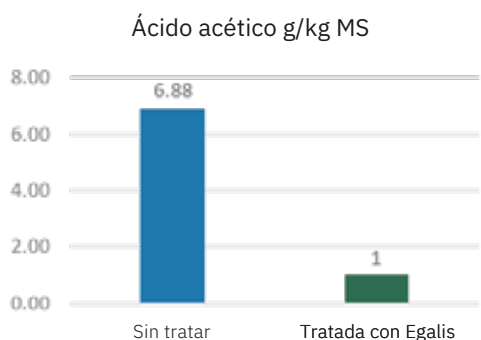
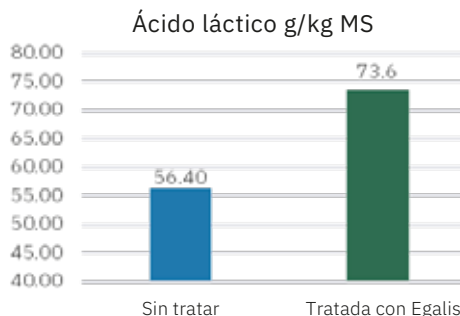
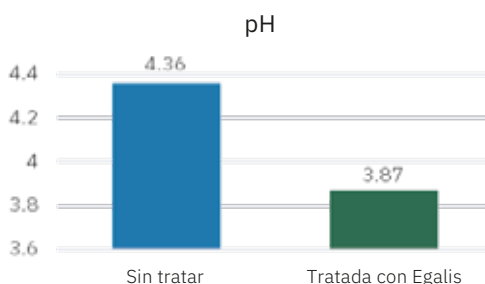
Objetivo: Evaluar el impacto de Egalis Ferment en la fermentación y las pérdidas de ensilado de hierba con alto contenido de materia seca (MS).

Diseño del experimento: Se segó hierba de tercer corte, formada principalmente por *Lolium perenne*, con segadora acondicionadora, a una altura de rastrojo de 6-10 cm, con prehenificado a 41,8% MS y picado. Se llenaron cinco microsilos por tratamiento, con una densidad media de 265 kg MS m³ por silo. El material inicial de hierba contenía 3,45% de carbohidrato soluble en agua, por lo tanto, fue clasificado como de difícil ensilado, conforme a la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria).

Tratamientos:  Control

 Egalis Ferment

Análisis del ensilado de hierba después de 100 días, mediante vía húmeda:



Demostrando la eficacia de la formulación de Egalis™ Ferment en hierba con alto contenido de materia seca.

Wambacq, L.; Latre, H.
HoGent University, Abril 2022.



Observaciones principales:

- Tanto los forrajes tratados como los no tratados produjeron una buena fermentación láctica, permaneciendo estable aeróbicamente todo el ensilado durante más de cinco días.
- Egalis Ferment controló la fermentación, incluso bajo condiciones óptimas, desplazando la fermentación a una fermentación láctica de mayor eficiencia. Esto produjo un pH significativamente más bajo y mayor cantidad de ácido láctico mientras se generaron niveles más bajos de ácido acético, de sabor desagradable.
- Egalis Ferment incrementó la velocidad de la fermentación, incluso bajo condiciones óptimas de ensilado. Esto originó una más rápida inhibición de una proteólisis perjudicial que es ocasionada por enzimas vegetales y organismos presentes de forma natural. A consecuencia de ello hubo una reducción de más del 40% de amoníaco (degradación de las proteínas) y del 35% de la actividad de las levaduras durante el ensilado, que provoca un menor contenido de alcohol. Este fenómeno significa que una mayor cantidad de la proteína inicialmente ensilada está protegida cuando se alimenta al ganado.

Conclusión:

Este estudio demuestra que, incluso bajo condiciones excelentes de ensilado, Egalis Ferment acelera la velocidad de fermentación, protegiendo más proteína verdadera en el ensilado final y conservando de manera óptima la palatabilidad.

