

# Evidencia de la eficacia de Egalis® Rapid en el ensilado de maíz, Córdoba, España

Prado, E., Recena, A.,  
Alltech Spain, 2022



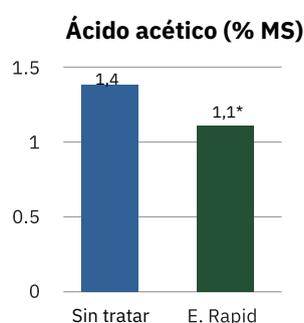
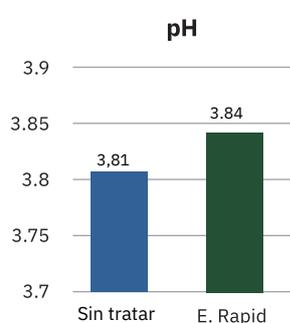
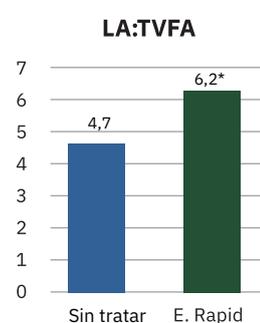
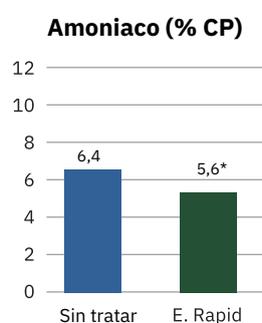
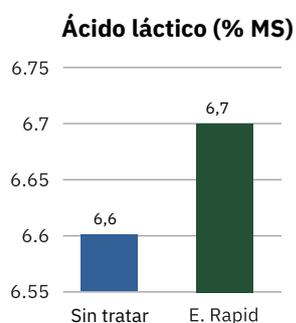
**Objetivo:** Evaluar el impacto de Egalis Rapid en la fermentación del ensilado de maíz con un 28% de materia seca.

**Diseño del experimento:** Se cosechó maíz (**Zea mays**) no estresado con una picadora de forraje autopropulsada a una longitud de corte teórica de 12 mm. El maíz sin tratar se dividió en dos partes proporcionales y se ensiló en minisilos de 10 litros. Se llevaron a cabo en paralelo cinco minisilos no tratados y cinco minisilos tratados con Egalis Rapid (aplicado a 200.000 ufc/g y 10 ml/kg), y se almacenaron, sin apilar, durante un periodo de 78 días.

**Tratamientos:**  Control

 Egalis Rapid

## Análisis del ensilado de maíz después de 78 días de fermentación



\* indica significancia estadística a p = 0,05

# Evidencia de la eficacia de Egalis® Rapid en el ensilado de maíz, Córdoba, España

Prado, E., Recena, A.,  
Alltech Spain, 2022



## Observaciones principales:

Tanto el ensilado tratado como el no tratado fermentaron excepcionalmente bien, produciendo una fermentación homoláctica completa. Incluso en condiciones óptimas, Egalis Rapid mejoró estadísticamente el ensilado final de maíz.

El tratamiento con Egalis Rapid se asoció con:

- Fermentación más rápida, como demuestra el nivel estadísticamente significativo más bajo de amoníaco y ácido acético en el ensilado final.
- Ensilado más apetecible, como demuestran los niveles estadísticamente significativos más bajos de amoníaco y ácido acético.
- Un mayor valor nutritivo en el ensilado final, como demuestra la disminución de la descomposición proteica y de la producción de acetato.



## Conclusión:

Este estudio demuestra que, incluso cuando se produce una buena fermentación sin tratamiento, Egalis Rapid puede mejorar de forma estadísticamente significativa la velocidad de fermentación, protegiendo así más nutrientes y la palatabilidad en el ensilado final de maíz, lo que hace que un buen ensilado sea aún mejor.