

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



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

Que é o que máis valoras da marca Optisil?

Creo que, ademais de ser produtos que traballan moi ben, sen ser corrosivos nin irritantes, a marca achéganos un bo servizo a través de Xesga. Aínda que axudan, non hai milagres e non todo é botar conservantes.

125 vacas en muxido.
Levan máis de seis anos usando Optisil.

Valoro os apoios formativos das auditorías, os talleres SiloAprende e a interpretación das analíticas de fermentativo. Esta información é unha boa axuda para entender o proceso, ademais de mellorar o manexo e así obter silos de calidade nutritiva e sanitaria.



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

Onde se empeza a facer un bo silo?

Na pradería. Hai que partir dunha boa materia prima: herbas con moita proteína, baixas en fibra e cunha boa porcentaxe de azucres. Con sementes certificadas de raigrás inglés ou híbrido teremos herbas con máis porcentaxe de folla, que terán máis valor proteico e fan o silo máis fácil de com-

pactar que cando teñen máis proporción de cana. As variedades tardías dannos máis marxe de manobra e poden esperar a ter mellores condicións meteorolóxicas sen que encanen e perdan calidade. As emendas calcarias, fertilizantes, tratamentos fitosanitarios das praderías etc. son moi importantes para asegurarnos unha boa colleita.



Análise e comentario do silo de Agrociocende SC

A fermentación láctica foi moi intensa neste silo, de moi boa calidade nutritiva, como demostra a superproducción de láctico en baixada do pH. A ausencia de butírico e o baixo contido de nitróxeno amoniacal revelan a ausencia de clostridios. O alto contido en cinzas non supón un obstáculo para que se levara a cabo unha moi boa fermentación.

MS (%)	32,3	pH	3,7	Láctico (g)	131,94
PB (%)	17,7	pH conservación	4,5	Acético (g)	27
Cinzas (%)	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 Gandería Cordeiro SL
(Arcillá, Cospeito, Lugo)

Por que usas conservantes no silo de herba?

As producións que alcanzo na miña granxa requiren chegar á excelencia en case todo: xenética, instalacións, camas, nutrición e, por suposto, os silos. Unha herba como a do silo actual, con máis dun 20 % de PB e unha baixa fibra, non é fácil de ensilar, máis aínda se a quero facer con certa humidade para

Moxe 76 vacas en robot.
Traballa con Optisil pola importancia do conservado en silos húmidos.

mellorar a compactación e non ter moitas perdas de nutrientes no procesado. Cun bo conservante como Optisil sei que minimizo os problemas e aumento as posibilidades de que a fermentación vaia ben. Canto máis húmida e viciosa sexa a herba, máis doses hai que botar.



RUBÉN VIDAL | Técnico comercial de Xesga. Delegación de Muimenta

Que consellos darías sobre a dosificación?

Hai moita xente que só valora o prezo/litro e compra produtos con composicións distintas, pero os compoñentes de Optisil son os máis efectivos do mercado. En canto á dosificación, nas analíticas que facemos de fermentativo faise unha clasificación que vai do 1 (excelente) ao 5 (non apto). Un silo excelente non só non cheira, senón que dá un olor como de iogur, e iso ten consecuencias positivas nas vacas de alta produción. Non sempre un litro é a dose correcta; puido selo o ano anterior, pero ser

insuficiente para este corte. Ás veces, subir un ou dous litros supón subir un ou dous puntos a cualificación da analítica e iso trasládase nunha mellor produción.

Como ves o futuro do mercado dos conservantes?

O estados dos silos aféctalles a factores produtivos e sanitarios da granxa e á industria leiteira. Os silos en mal estado teñen consecuencias no benestar animal e incluso nas emisións de CO₂, xa que, cando se quentan, están emitindo CO₂ á atmosfera sen sacarlle proveito. Os conservantes son unha boa axuda para chegar a isto.



Análise e comentario do silo de Gandería Cordeiro SL

Silo dun excelente valor nutritivo. A alta porcentaxe de proteína e o alto contido en cinzas non impediron unha boa fermentación láctica. A boa concentración de láctico, o moderado valor do acético e o pH correcto indican que se conseguiu unha boa conservación.

MS (%)	27,99	pH	4,26	Láctico (g)	91,5
PB (%)	20,89	pH conservación	4,3	Acético (g)	20,7
Cinzas (%)	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

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



¡En vídeo!

