

LactoSACCO® 3.0



LA GIUSTA
DIREZIONE



LACTOSIL 3.0: IL CEppo DOMINANTE

Lactoacili® 3.0

LE TRE GENERAZIONI LACTOSIL

LACTOSIL 1.0 nel 1983 era una miscela di lattobacilli selezionati da foraggi e da insilati.

LACTOSIL 2.0 era una miscela dei 4 migliori lattobacilli, nata dopo una lunga serie di prove sperimentali “in campo”.

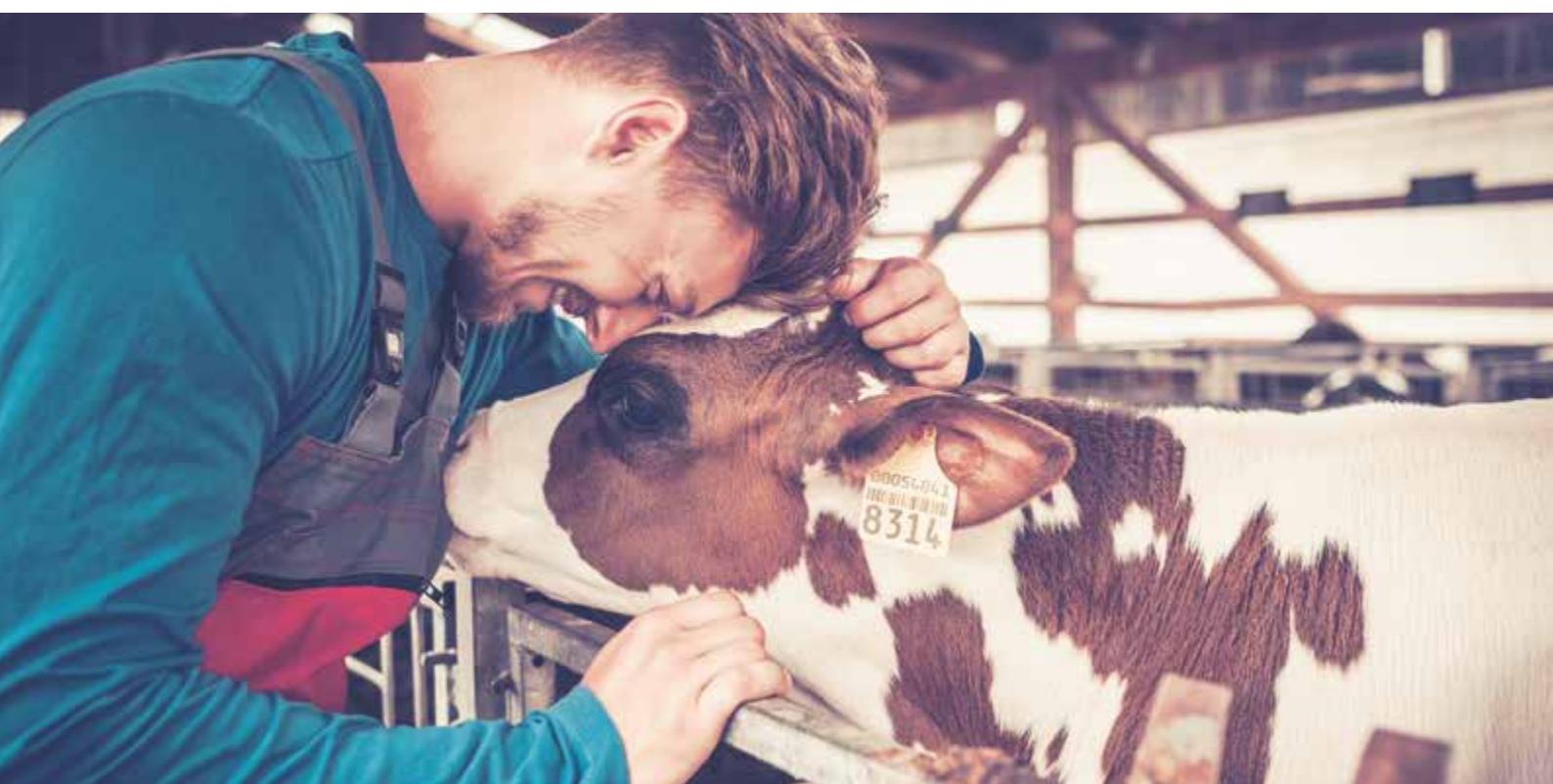
LACTOSIL 3.0. nasce da prove scientifiche di co-fermentazione su molti substrati, che hanno permesso al CSL di scegliere il ceppo lattico “**DOMINANTE**”.

1

Fornisce oggi il lattobacillo più performante in tutti i tipi di insilati, estivi e primaverili, di graminacee e di leguminose: *Lactobacillus plantarum* 14D/CSL – ceppo DOMINANTE.

2

È frutto di oltre 30 anni di esperienza del CSL nell’insilamento dei foraggi e permette di PILOTARE LA FERMENTAZIONE NELLA GIUSTA DIREZIONE.



CSL: CHI SIAMO

A COMPANY OF SACCO SYSTEM



CSL è un **punto di riferimento a livello mondiale per i settori agro-zootecnico, alimentare, nutraceutico e farmaceutico.**

Dal 1948 CSL isola, seleziona e produce una gamma di fermenti lattici specifici per ogni settore di applicazione.

Dal 2016 CSL fa parte di Sacco System, il polo biotech internazionale delle industrie alimentari, nutraceutiche e farmaceutiche.

Caglificio Clerici, Sacco, CSL e Kemikalia operano sinergicamente all'interno di un unico sistema aziendale, mantenendo valide la propria autonomia, le caratteristiche e le specificità produttive.

Obiettivo della nuova realtà è quello di fornire ai propri clienti **soluzioni innovative e personalizzate.**



UN INSILATO È UN ALIMENTO FERMENTATO BEN RIUSCITO SE...

- 1** È mangiato **con gusto** dagli animali
- 2** È **sicuro** per la loro salute
- 3** È **sicuro** per la filiera del latte



PER ANDARE
NELLA GIUSTA
DIREZIONE
C'È
LACTOSIL 3.0

LACTOSIL 3.0: LA GIUSTA DIREZIONE

La fermentazione dell'insilato può percorrere due direzioni sbagliate (entrambe dovute ai germi NON-LAB) e una sola direzione giusta (acidificazione, dovuta ai LAB).

BUTIRRICA / ALCALINA (CLOSTRIDI)



I buoni risultati d'insilamento si ottengono solo **pilotando la fermentazione**, orientandola verso la **giusta direzione**, che significa usare:

1 La tecnica giusta

2 I fermenti giusti

3 La dose giusta di fermenti

LA REGOLA FONDAMENTALE PER PILOTARE LA FERMENTAZIONE:

Aggiungere una dose elevata di fermenti lattici selezionati nella massa foraggera.

Tanto più è alto il numero di UFC/g dell'inoculo starter all'inizio dell'insilamento, tanto prima si raggiunge il traguardo di sicurezza.

La **fermentazione pilotata** con Lactosil 3.0 garantisce:

- Veloce acidificazione in acido lattico
- Nessuna produzione di gas (CO₂)
- Veloce caduta del pH e inibizione dei germi NON-LAB

La potenza
di LACTOSIL 3.0:
LAB dominanti
e dose 10 volte
superiore



OBIETTIVI: SICUREZZA E QUALITÀ



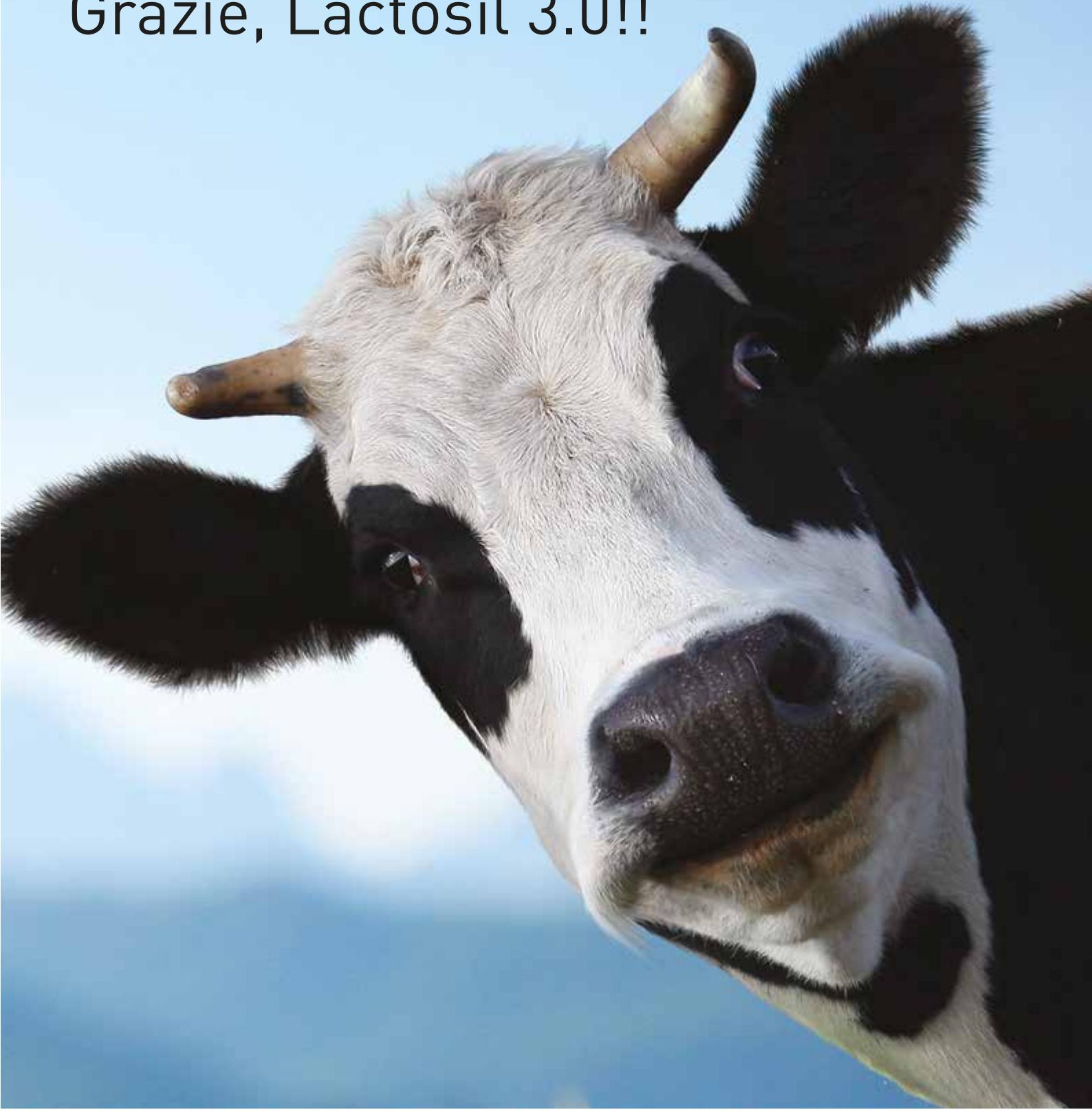
LACTOSIL 3.0 rende gli insilati più sicuri, appetibili e nutrienti migliorando il benessere del bestiame, la redditività dell'azienda e la qualità dei prodotti finali.

Lactosil 3.0 permette di raggiungere gli obiettivi più importanti:

- 1 Apertura del silo anticipata**
- 2 Sicurezza e valore nutritivo dell'insilato**
- 3 Sanità e longevità produttiva del bestiame**
- 4 Quantità e igiene del latte prodotto**



Grazie, Lactosil 3.0!!



© SACCOSYSTEM SACCO SYSTEM



Mette in campo il meglio della tecnologia.

CENTRO SPERIMENTALE DEL LATTE SRL
Strada per Merlino, 3 - 26839 Zelo Buon Persico (Lodi) - Italy
Phone: +39.02.90696.1 - Fax: +39.02.90696.99

saccosystem.com