

# LACTOSIL<sup>®</sup> 3.0



# LACTOSIL 3.0: IL CEPPPO DOMINANTE

## LACTOSIL® 3.0

### LE TRE GENERAZIONI LACTOSIL

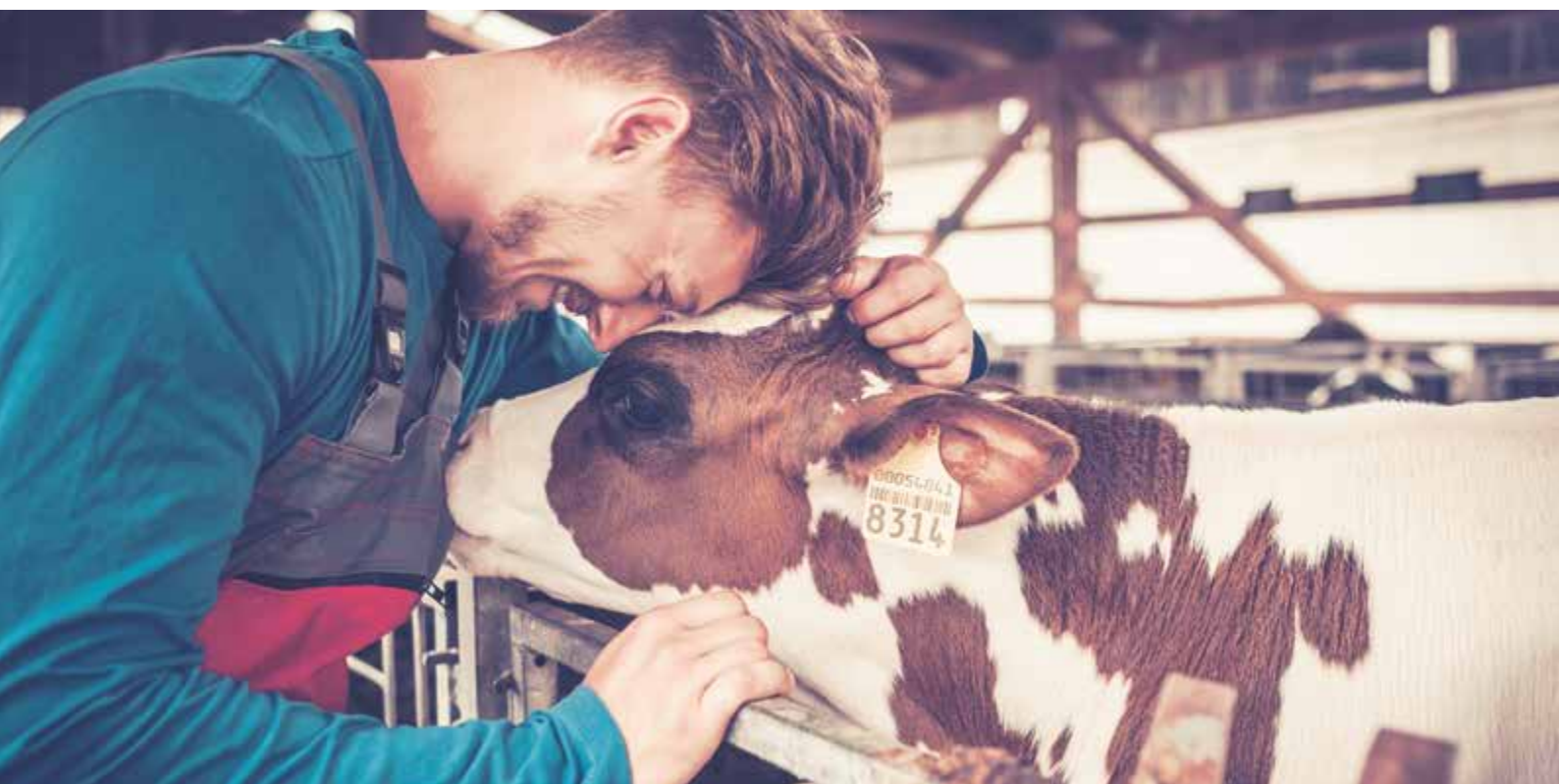
LACTOSIL 1.0 nel 1983 era una miscela di lattobacilli selezionati da foraggi e da insilati.

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



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.

**Caglicio 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).



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 (CO<sub>2</sub>)
- 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



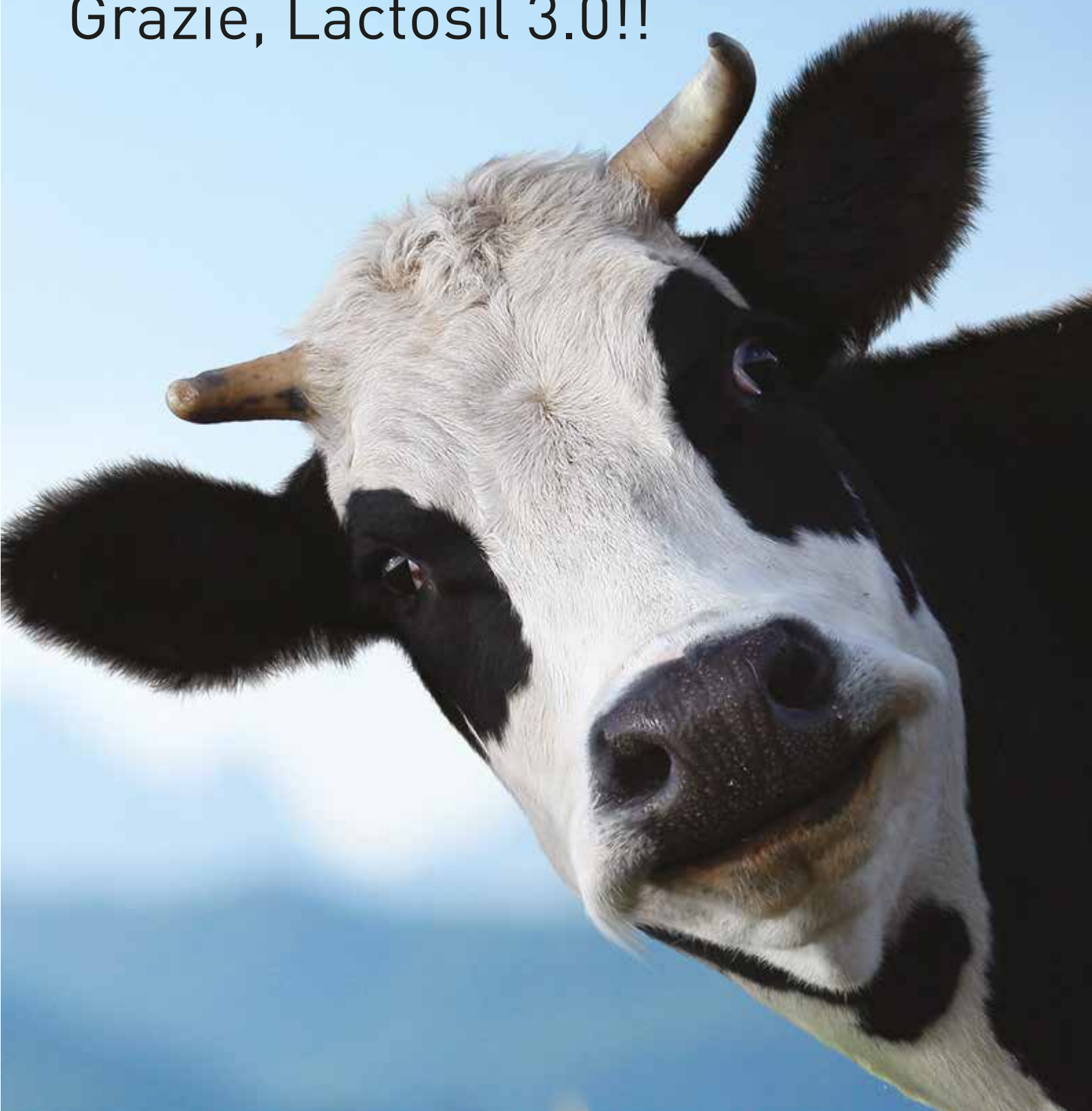
**LACTOSIL 3.0 rende gli insilati più sicuri, appetibili e nutrienti migliorando il benessere del bestiame, la redditività dell'azienda e la qualità dei prodotti finali.**

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!!



**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](http://saccosystem.com)