

# LA EVOLUCIÓN DEL SILO BOLSA VIENE EN ENVASE CHICO

Ing. Roberto Afonso. 2012. [Todoagro.com.ar](http://Todoagro.com.ar) 10.02.12  
[rafonso@hypercorn.com.ar](mailto:rafonso@hypercorn.com.ar)  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Silos](#)

## INTRODUCCIÓN

Se trata del “microsililo”, un silo de menor tamaño y con un peso de 1 Tn. Una compactación muy superior a la de los silos puente y bolsa, que le permite tener una menor porosidad, por lo cual la fermentación es mucho más rápida y eficiente.

Con el microsililo, se alcanza la calidad óptima de ensilado, con un mayor % de EM (Mcal/kg MS), mayor % de MS y un menor % de FDN y FDA; la digestibilidad que se obtiene, es superior a la de los silos promedio, lo que lleva a obtener más litros de leche y/o Kg. de carne por animal.



Posee un tamaño de (1,13 x 1,23 m), y una densidad que varía entre 700 y 820 kg/m<sup>3</sup> MV y 230 a 260 kg/m<sup>3</sup> de MS, lo que posibilita una compactación esta compactación que le permite tener una menor porosidad, logrando el pH adecuado en menor tiempo, con mínimo aumento de temperatura y pérdidas de MS.

MV: materia verde; MS: materia seca; EM: energía metabolizable, en megacalorías/kg;  
FDN: fibra detergente neutro; FDA fibra detergente ácido.

Sumado a la mayor producción de leche o carne que se obtiene con el microsililo, tenemos también la ventaja de la casi no existencia de pérdidas en el suministro; dado que los microsilos se pueden almacenar cerca del lugar donde se va a dar y por su tamaño son fáciles de manejar y de racionar, siendo su vida útil asegurada, de más de dos años.

El hecho de poder disponer de silo, sin tener que sembrarlo, le permite al productor, ahorrar el dinero de la siembra y el riesgo de la misma; contando con mayor número de has para realizar otra actividad o aumentar la carga animal.



## PROCESO

El maíz, sorgo, alfalfa y verdeos de veranos, una vez picados son llevados a la máquina ensiladora.

Allí son compactados (presurizados a 150 bar) y envueltos en una primera malla; para luego pasar al embalaje final con un film de 25 micrones, 8 vueltas con un estiramiento del 60 %. Lográndose así un medio anaeróbico.

Los microsilos, son tomados cuidadosamente con un brazo especial para su almacenamiento y posterior distribución.



Volver a: [Silos](#)