

Importado y Distribuido por:
Paraguay: BASF Paraguaya S.A. - Hab. SENACSA N°99.
Producto Reg SENACSA N° 14.859.
Avda. Sta. Teresa 2106. Edif. Torres del Paseo TII P11.
Asesor Técnico: Dr. Sergio Maldonado
Reg. N°: 736

Fabricado por:
SLO Agropecuária Ltda - Rod Celso Garcia Cid, km 84 - Cx. Postal 226 - Cambé - PR - Origen: Brasil
SIF: PR08264 - www.sloagropecuaria.com.br

Responsable Técnico: Wellington Garcia
Zootecnista - Inscrito en el Consejo Regional de Medicina Veterinaria del Estado de Paraná (CRMV) - PR: 0251Z

Presentación: Polvo
Recomendaciones:

- Mantener a temperatura ambiente;
- El pulverizador debe estar limpio y libre de cualquier residuo químico que pueda afectar los microorganismos.

Mode de usar:

- Disuelva 1 frasco de LactoSilo Gold Liofilizado en 100 litros de agua potable sin cloro ni residuos químicos.
- Utilice agua en temperatura ambiente.
- Pulverice 2 litros por tonelada de ensilado.

No Inflamable
Lote: 960
Fecha de Elaboración: 22/02/2022
Validez 24 meses desde la fecha de elaboración



LactoSilo® Gold

Liofilizado

**7 Lactobacilos vivos +
Enzimas**

**Para 50 T de ensilado
Acción Probiótica**

Peso Neto: 100 g



Composición Básica:
Lactobacillus curvatus, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus buchneri, Pediococcus acidilactici, Enterococcus faecium, Lactococcus lactis (Sorgo S1) y Celulosa (Enzima 4%).

Niveles de Garantía:

<i>Lactobacillus curvatus (Min)</i>	10 ¹⁰ UFC/g
<i>Lactobacillus acidophilus (Min)</i>	10 ¹⁰ UFC/g
<i>Lactobacillus plantarum (Min)</i>	10 ¹⁰ UFC/g
<i>Lactobacillus buchneri (Min)</i>	10 ¹⁰ UFC/g
<i>Pediococcus acidilactici (Min)</i>	10 ¹⁰ UFC/g
<i>Enterococcus faecium (Min)</i>	10 ¹⁰ UFC/g
<i>Lactococcus lactis (Sorgo S1) (Min)</i>	10 ¹⁰ UFC/g
<i>Celulosa (Enzima Celulolítica 4%)</i>	85 u/g

Indicado para ensilados de:
Maíz, Sorgo, Alfalfa, Soja, Pasturas, Granos Húmedos, Forrajes en general.