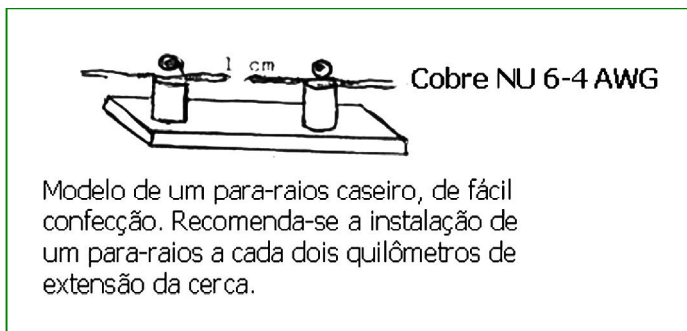
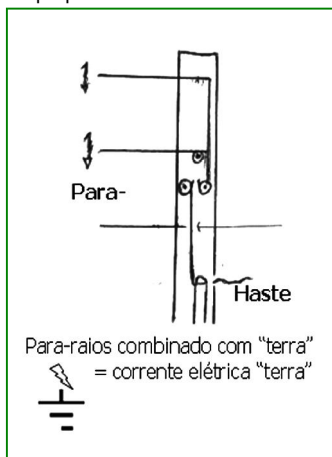


## CERCA ELÉTRICA E A IMPORTÂNCIA DO USO DO PARA-RAIO - Parte II (\*)



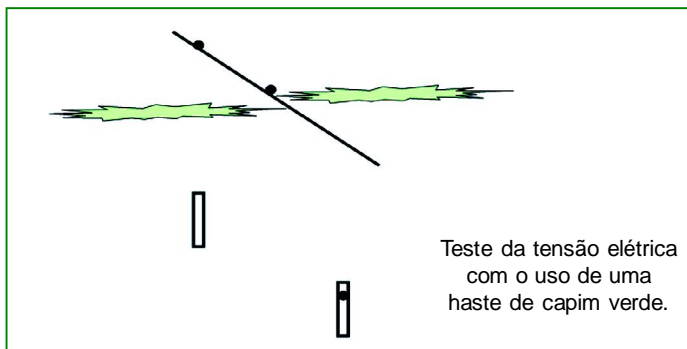
*Arnaldo Basso foi homenageado na Entrega dos Troféus Destaque AGL em 2009 na categoria MÉRITO LATICINISTA.*

O local onde estiver fixado o aparelho, em decorrência de raios, poderá também ser afetado, colocando em risco as benfeitorias da propriedade.



A melhor proteção é desligar os setores, colocando as chaves, na posição "terra", antes da trovoada. Também é recomendável desligar o eletrificador da

rede. O inconveniente deste sistema manual é que durante a noite ou nas ausências do produtor, não é possível tomar esta providência.



### CONTROLE DA CERCA

A tensão na cerca deve ser controlada periodicamente, no mínimo uma vez por semana,, conforme um dos métodos abaixo descritos;

- medição através de voltímetro apropriado.
- O método mais simples é testar a tensão com uma haste longa de capim verde. Com uma das mãos toca-se firmemente no chão ou no fio "terra". Com a outra, pega-se o capim, encostando sua extremidade no fio. Sente-se um leve formigamento que vai aumentando de intensidade à medida em que diminui a distância entre a mão e o fio. Com prática, é possível ter uma boa idéia do bom funcionamento da cerca.

*(\*) Arnaldo José Basso  
Engenheiro Agrônomo  
Coordenador e Instrutor do  
CETANP*

## MELHORANDO A QUALIDADE FINAL DA ENSILAGEM - Parte II (\*)

O gado de corte também está susceptível à qualidade da silagem que compõe sua ração. No caso de confinamentos os problemas podem ser graves, com diminuição no consumo, menor ganho de peso, abscessos no fígado, resultando em prejuízos financeiros.

Ainda que o manejo correto durante todo o processo de ensilagem seja fundamental (momento de corte da planta, tamanho da partícula, tempo de carregamento do silo e boa compactação do material), a inoculação de cepas bacterianas lácticas com alto poder acidificante e conservante, tornou-se absolutamente indispensável para se conseguir uma fermentação completa protetora da qualidade nutricional sanitária do vegetal ensilado.

Lalsil Milho, produto da Katec Lallemand, atua efetivamente nestas duas etapas do processo de ensilagem. Um dos



componentes é o *Lactobacillus plantarum* 18/5U uma cepa selecionada com alta capacidade de produção de ácido láctico. O ácido láctico é um ácido muito eficaz para a redução forte do pH, o que possibilita uma ótima conservação da ensilagem de milho, milho, sorgo e girassol. Já o segundo componente é o *Propionibacterium acidipropionici*/MA26/4U, uma bactéria tam-

bém registrada pela Lallemand que tem como principal atributo a grande produção de ácido propiônico.

O ácido propiônico produzido naturalmente por esta bactéria tem uma eficácia muito alta no controle de fungos e leveduras, protegendo a silagem após sua abertura. Esta combinação de cepas proporcionam uma conservação superior das

ensilagens, resultado da ação rápida do produto na redução do pH e a ação que se verificará mais tarde garantindo proteção contra o ataque de fungos e leveduras após a abertura do silo. Nesse sentido, é comum alguns criadores se confundirem com produtos que contenham muitas cepas, mas sem que cada uma delas possa ter um papel definido no processo necessário a uma boa fermentação.

O maior atributo de um produto é o de atender de fato ao que é a necessidade de conservação de uma determinada cultura. A Katec Lallemand, neste sentido, desenvolve produtos com cepas específicas para cada ação que se deseja dentro do silo.

*(\*) Edson Carlos Poppi  
Zootecnista  
Dir. Técnico  
Katec Lallemand*