

# DIAGNOSTICO DE LOS PROBLEMAS COMUNES DE LOS ENSILAJES

## SÍNTOMAS ESPECIFICOS

## CAUSAS POSIBLES

**ENSILAJES CALIENTES**  
(Temperatura arriba de 49° C)

El calor se genera por la reacción ocurrida por una respiración prolongada o el crecimiento de las poblaciones de levaduras, hongos o bacterias.

Causadas por:

- \*Un llenado lento.
- \*Entradas de aire en la estructura.
- \*Vaciado lento.
- \*Baja humedad.
- \*Picado grande.
- \*Cosecha pasada de madurez.
- \*Una mala distribución y compactación.

**CARAMELIZACION**  
(Granos de color café oscuro,  
henolaje con olor a cocido o tabaco)

Señales en la masa del ensilaje de daño por calor excesivo, producidas también por:

- \*Un bajo contenido de humedad.
- \*Picado grande.
- \*Una compactación deficiente.

**ENSILAJE MOHOSO**

Los mohos crecen en presencia de oxígeno y substratos nutritivos adecuados.

Causados por:

- \*Ensilar cultivos “estresados” con altos contenidos de levaduras y mohos.
- \*Llenados lentos.
- \*Vaciados lentos.
- \*Picado grande.
- \*Poca humedad.
- \*Una compactación pobre.

**OLOR A LECHE RANCIA**

Causada generalmente por una fermentación de clostridios, que produce ácido butírico, causado por:

- \*Un alto contenido de humedad.
- \*Bajo contenido de azúcar de la planta.
- \*Falta de una bacteria productora de ácido láctico (PAL) para producir una fermentación adecuada.

## **OLOR A VINAGRE**

Una fermentación dominada por bacterias que fermentan los azúcares a ácido acético (vinagre), producido por:

- \*Un ensilaje húmedo.**
- \*Cantidades inadecuadas de PAL.**
- \*Bajo contenido de azúcares del cultivo.**

## **OLOR A ALCOHOL**

Fermentación dominada por levaduras que fermentan los azúcares a alcohol, las levaduras pueden también metabolizar ácido láctico, de tal forma que eleva el PH del ensilaje y deja condiciones más favorables para que crezcan otros organismos dañinos. Problemas con:

- \*Ensilajes secos.**
- \*Mal compactados.**
- \*Que son sacados muy lentamente.**

## **BAJA ESTABILIDAD AERÓBICA (Vida de trinchera)**

Causado por un vaciado lento, una alta población de levaduras y mohos, especialmente en:

- \*Cultivos “estresados”.**
- \*Baja humedad.**
- \*Mala compactación.**
- \*Bajo contenido de azúcares por cultivos ensilados en una madurez avanzada.**

## **ESCURRIMIENTOS**

Causados por un alto contenido de humedad.

- \*Navajas de corte desafiladas, causando células desgarradas.**
- \*Mala compactación, causada por forraje desgarrado.**

## **BAJO CONSUMO**

Causado por muchos factores:

- \*Fermentación de clostridios.**
- \*Alto contenido de amoníaco.**
- \*Demasiado seco o húmedo.**
- \*Altos niveles de fibra del cultivo (cultivo maduro).**
- \*Contaminación por mohos.**
- \*Plantas tóxicas o nitratos.**



**AUTOR: DR. BILL MAHANNA**