

TOP-MAISSILAGEN ERZEUGEN



FAKT IST:

- Jede zweite Maissilage hat Qualitätsmängel infolge Nacherwärmung und Verschimmelung!
- Nur der gezielte Einsatz geeigneter Siliermittel verhindert Nacherwärmung!
- Wir bieten Ihnen mit BioCool und PlantaSil leistungsstarke Siliermittel gegen Nacherwärmung!

LÖSUNG

BioCool® – Das Siliermittel gegen Nacherwärmung für Futterpflanzensilage

BioCool®

- 6g BioCool® je Tonne Siliergut
- 150g je Beutel, ausreichend für 25 Tonnen Siliergut bzw. für 35 bis 40 m³ Siloraum
- Standardapplikation (0,5 bis 2 Liter je Tonne)
- 1 Beutel in 50 Liter Wasser auflösen



BioCool HC®

- 2,4g BioCool® HC je Tonne Siliergut
- 300g je Beutel, ausreichend für 125 Tonnen Siliergut bzw. für 190 m³ Siloraum
- Hochkonzentrat zur Mikroapplikation (20 bis 150ml je Tonne)
- 1 Beutel in 2,5 Liter Wasser auflösen
- 20 bis 150 Milliliter je Tonne Siliergut



PlantaSil® – Das Siliermittel gegen Nacherwärmung für Energiepflanzensilage

PlantaSil®

- 2,4g PlantaSil® je Tonne Substrat
- 240g Beutel ausreichend für 100 Tonnen Substrat bzw. 140 bis 170 m³ Siloraum
- Standardapplikation (0,5–2 Liter je Tonne)
- 1 Beutel in 200 Liter Wasser auflösen

PlantaSil HC®

- 2,4g PlantaSil® HC je Tonne Substrat
- 600g je Beutel ausreichend für 250 Tonnen Substrat bzw. 350 bis 400 m³ Siloraum
- Hochkonzentrat zur Mikroapplikation (10 bis 150ml je Tonne)
- 1 Beutel in 2,5 Liter Wasser auflösen
- 20 bis 150 Milliliter je Tonne Substrat

WIR BERATEN SIE GERN ZU FOLGENDEN THEMEN:

- Grünlandmanagement/Saatgut
- Konservierung
- Dosiertechnik
- Silofolien/Siloabdeckungen
- Biogasanlagen



**DLG-SCHLÜSSEL
ZUR BEWERTUNG VON
MAISSILAGEN MIT HILFE
DER SINNENPRÜFUNG**

MAISSILAGE – IM HINBLICK AUF KONSERVIERUNGSPROZESS BESTE MAISSILAGE:

- Maissilage riecht angenehm säuerlich (aromatisch, brotartig), nicht nach Alkohol oder Buttersäure und ist frei von Fremdgerüchen
- Maissilage riecht weder nach Hefe oder schimmelig
- Maissilage hat je nach Sortentyp eine mehr goldgelbe Farbe (Kompakttypen) bis gelb – olive Farbe (stay-green-Typen)

Farbe: Prüfung auf Nacherwärmung und Schimmel

	Punkte für Qualitätsabzug	
dem Ausgangsmaterial ähnliche Farbe	0	
Farbe wenig verändert	1	
Farbe stark verändert	2	
Summe Punkte für Qualitätsabzug		

Geruch: Prüfung auf Fehlgärung, Erwärmung, Hefen- und Schimmelbildung

	Punkte für Qualitätsabzug	
angenehm säuerlich, aromatisch, brotartig	0	
leicht alkoholisch	2	
stark alkoholisch oder Röstgeruch	3	
muffig oder leichter Buttersäuregeruch	5	
widerlich, Fäulnisgeruch, jauchig	7	
Summe Punkte für Qualitätsabzug		

Gefüge: Prüfung auf mikrobielle Zersetzung der Pflanzenteile und Schimmel

	Punkte für Qualitätsabzug	
unverändert (wie das Ausgangsmaterial)	0	
leicht angegriffen, Pflanzenteile mürbe	1	
stark angegriffen, schmierig, schleimig	2	
verrottet	4	
Summe Punkte für Qualitätsabzug		

Schimmel: Prüfung auf Fütterungstauglichkeit

	Punkte für Qualitätsabzug	
sichtbarer Schimmelbefall: Silage nicht verfüttern!	7	
Summe Punkte für Qualitätsabzug		

Bestimmung des Reifestadiums und TM-Gehaltes beim Einsilieren

Bezeichnung	% TM	Beschreibung
Beginn der Kolbenbildung	17	Körner nicht voll ausgebildet
In der Milchreife	20	Körner ausgebildet, grün-weiß, ohne Füllung
	22	Körnerinhalt milchartig
Beginn der Teigreife	25	Körnerinhalt gelblich und zähflüssig
	30	Körnerinhalt teig- bis mehligartig
Ende der Teigreife	35	Körnerinhalt mehligartig, Korn mit Fingernagel noch ritzbar
	38	ausgereifte Körner, Korn mit Fingernagel kaum mehr ritzbar

Ermittlung des Energiegehaltes:

Kolbenanteil	Bezeichnung	% TM	Energiegehalte in MJ/kg TM					
			niedrig		mittel		hoch	
			ME	NEL	ME	NEL	ME	NEL
Beginn der Kolbenbildung	17				9,4	5,6		
In der Milchreife	20	9,5	5,7	9,7	5,8	9,8	5,9	
	22	10,0	6,0	10,3	6,2	10,7	6,4	
Beginn der Teigreife	25	10,2	6,1	10,5	6,3	10,8	6,5	
	30	10,3	6,2	10,7	6,4	11,0	6,6	
Ende der Teigreife	35	10,5	6,3	10,8	6,5	11,2	6,7	
	38	10,7	6,4	11,0	6,6	11,3	6,8	

Beurteilung der Gärqualität:

Summe Punkte für Qualitätsabzug	Note	Urteil	Wertminderung gegenüber Grünfütterung in MJ/kg TM	
			ME	NEL
0-1	1	sehr gut	0	0
2-3	2	gut	0,2	0,1
4-5	3	verbesserungsbedürftig	0,5	0,3
6-8	4	schlecht	0,9	0,5
> 8	5	sehr schlecht	> 0,9	> 0,5

Zusätzlicher Qualitätsabzug durch Verschmutzung:

	MJ/kg TM	
	ME	NEL
Schmutz visuell erkennbar	0,5	0,3

Gesamtbewertung Maissilage

Energiegehalt ME bzw. NEL45	MJ/kg TM
im Grüngut	
Qualitätsabzug durch Konservierung	
Zusätzlicher Qualitätsabzug durch Verschmutzung	
Energiegehalt der Maissilage	

Quelle: nach DLG-Information 1/2004