

## TIPPS UND TRICKS



1. Sollen unterschiedlich feuchte Getreidepartien gemeinsam gelagert werden, bestimmt die feuchteste Partie die Aufwandmenge der Säure.
2. Vor der Konservierung ist die Dosiertechnik auszulitern. Beim Einsatz von Propionsäure sollte Wasser verwendet werden, bei GrainSave NC ist die NC-Säure zu wählen.
3. Zuschläge von 10 % zur Aufwandmenge sind nötig, wenn
  - eine Gebläseförderung sofort nach der Konservierung erfolgt,
  - die Einlagerungstemperatur höher als 35 °C ist.
4. Der Lagerplatz muss säurebeständig sein. Gegebenenfalls sind Flächen mit säurefesten Schutzanstrichen oder geeigneter Folie zu schützen.
5. Ein Festfahren des Getreideschrots während der Einlagerung sollte unterbleiben (Hitzestau im Stapel).
6. Schüttkegel sind nach Abschluss der Arbeiten einzuebnen (Kamineffekt). Eine Oberflächenbehandlung des Schrotes mit 1 Liter Säure/m<sup>2</sup> ist anzuraten.
7. Bei überdachter Lagerung ist eine Abdeckung mit Folie nicht sinnvoll. Hier empfiehlt sich die Verwendung eines Schutzvlieses.
8. Muss mit Folie zugedeckt werden, sollte dies erst nach dem Auskühlen des Stapels (frühestens nach drei Tagen) erfolgen.
9. Die Konservierung von Getreide bzw. Schrot mit Säure bietet keinen Schutz vor einem Befall mit Schadinsekten.
10. Konserviertes Getreide bzw. -schrot ist regelmäßig sensorisch zu kontrollieren. Eine Überwachung der Temperaturentwicklung im Stapel ist anzuraten.



## WIR BERATEN SIE GERN ZU FOLGENDEN THEMEN:

- Grünlandmanagement/Saatgut
- Silierung
- Dosiertechnik
- Silofolien/Siloabdeckungen
- Biogasanlagen
- Temperaturüberwachung



## KONSERVIERUNG

AGRAVIS Raiffeisen AG  
Industrieweg 110 · 48155 Münster  
Tel.: 0251 · 682-2251  
Fax: 0251 · 682-2669

[www.getreidekonservierung.de](http://www.getreidekonservierung.de)  
[getreidekonservierung@agravis.de](mailto:getreidekonservierung@agravis.de)



# KONSERVIERUNG



## Wegweiser Konservierung Getreide



## DAS KONZEPT



Erntefrisches Getreide ist in der Regel nicht lagerfähig. Schimmelpilze und Bakterien können sich vermehren. Ihr Wachstum kann zu erheblichen Futterverlusten führen. Von ihnen gebildete Mykotoxine gefährden die Gesundheit der Tiere.

Um diesen Umsetzungen vorzubeugen, muss frisch geerntetes Getreide konserviert werden. Die Konservierung mittels Säure stellt das leistungsstärkste und kosteneffizienteste Konservierungsverfahren dar. Neben der konzentrierten **Propionsäure** gewinnt das anwenderfreundliche **GrainSave NC®** zunehmend an Bedeutung. Beide Produkte unterbinden zuverlässig den mikrobiellen Verderb im behandelten Getreide und die Qualität bleibt erhalten. Für den gesamten Lagerungszeitraum steht hygienisch einwandfreies Futtergetreide zur Verfügung. Konserviert werden können wahlweise die ganzen Getreidekörner oder das geschrotete Getreide.

## WARNHINWEISE FÜR HYGIENEMÄNGEL



Erwärmung des Getreidestapels



verminderte Rieselfähigkeit



Verklumpungen



Geruchsabweichungen:

**muffig**

**Schimmelpilze**

**brotartig**

**Hefen**

**säuerlich**

**Bakterien**

**Wichtig:** Wird Getreide mit Säure konserviert, sollte entsprechende Schutzkleidung getragen werden!



## DAS ANWENDERFREUNDLICHE KONSERVIERUNGSMITTEL

**GrainSave NC®** ist schwach korrosiv und besteht aus abgepufferter Propionsäure. Der Wirkstoffgehalt beträgt mindestens 90 % Propionsäure. **GrainSave NC®** ist nicht ätzend und damit materialschonender in der Anwendung. Es ist kein Gefahrgut im Sinne der Transportverordnung und kann demzufolge ohne Mengenbegrenzung transportiert werden.

## PRODUKTBE SCHREIBUNG

- gelbliche Flüssigkeit mit reduziertem Eigengeruch
- pH-Wert: 4,1 bis 4,4
- Viskosität: 13,7 mPa·s (20 °C)

## DOSIERUNG

Die Aufwandmenge richtet sich nach der Kornfeuchte und Lagerdauer. Bitte beachten Sie die notwendigen Zuschläge bei der Dosierung im Falle von Gebläseförderung bzw. hohen Einlagerungstemperaturen.

### Dosierungsempfehlung Körner in % (= Liter je dt Frischgetreide)

Feuchtigkeitsgehalt in %	Konservierungsdauer (Monate)			
	bis 1	1 bis 3	3 bis 6	6 bis 12
bis 16	0,40	0,50	0,60	0,65
16–18	0,50	0,60	0,65	0,80
18–20	0,55	0,65	0,75	0,90
20–22	0,60	0,80	0,90	1,00
22–24	0,75	0,95	1,05	1,15
24–26	0,90	1,10	1,20	1,30
26–28	1,05	1,25	1,35	1,45
28–30	1,20	1,40	1,50	1,60

### Dosierungsempfehlung Schrot in % (= Liter je dt Frischgetreide)

bis 16	0,45	0,60	0,80
16–18	0,50	0,70	0,95
18–20	0,60	0,85	1,10
20–22	0,70	1,00	1,25
22–24	0,85	1,15	1,40



## DAS STANDARDPRODUKT FÜR DIE KONSERVIERUNG

**Propionsäure** kann zur Konservierung von ganzen Körnern und von Schrot eingesetzt werden. Obwohl sie ätzend und korrosiv ist, gilt **Propionsäure** bei der Konservierung von Feuchtgetreide als unverzichtbar. Der Wirkstoffgehalt des Produkts beträgt 99,5 % Propionsäure.

## PRODUKTBE SCHREIBUNG

- farblose bis schwach gelbliche Flüssigkeit mit stechendem Geruch
  - pH-Wert: 2,3
  - Viskosität: 1 mPa·s (20 °C)
- Die Viskosität ist mit der von Wasser vergleichbar

## DOSIERUNG

Die Aufwandmenge richtet sich nach der Kornfeuchte und Lagerdauer. Bitte beachten Sie die notwendigen Zuschläge bei der Dosierung im Falle von Gebläseförderung bzw. hohen Einlagerungstemperaturen.

### Dosierungsempfehlung Körner in % (= Liter je dt Frischgetreide)

Feuchtigkeitsgehalt in %	Konservierungsdauer (Monate)			
	bis 1	bis 3	bis 6	6 bis 12
bis 16	0,35	0,45	0,50	0,55
16–18	0,40	0,50	0,55	0,65
18–20	0,45	0,55	0,65	0,75
20–22	0,50	0,65	0,75	0,85
22–24	0,55	0,70	0,85	0,95
24–26	0,60	0,80	0,95	1,05
26–28	0,70	0,90	1,05	1,15
28–30	0,80	1,00	1,15	1,30

### Dosierungsempfehlung Schrot in % (= Liter je dt Frischgetreide)

bis 16	0,40	0,50	0,70
16–18	0,50	0,60	0,85
18–20	0,60	0,70	1,00
20–22	0,70	0,80	1,15
22–24	0,80	0,90	1,25