

## Ernte von zünslergeschädigtem Mais

### Kennzeichen

- Durch Zünslerfraß beschädigte oder unterbrochene Leiterbahnen hindern den Assimilattransport.
- Die Stärkeeinlagerung ist gestört. Häufig reifen die Pflanzen schnell ab.
- Bei Sturm knicken Pflanzen ab. Je nach Befall nur die Fahnen oder auch bereits unterhalb des Kolbens.
- Hartmaise sind wesentlich stärker betroffen als Zahnmaise.
- An Fraßlöchern, auch im Kolben, kommt es zum Befall mit Fusarien. Die Bildung von Mykotoxinen ist zu erwarten.



Abb 1.: Zünslerbefall



Abb 2.: Zünslerbedingt zusammengebrochener Maisbestand (Zwischentyp)

### Welcher Mais sollte umgehend gehäckelt werden?

- Abgeknickte Bestände mit über 30 % TS sollten sofort geerntet werden.
- Wo 30 % TS noch nicht erreicht sind, sollte wegen des Sickersaftrisikos kurz abgewartet werden: Die TS-Gehalte steigen sehr schnell.
- Die Restpflanzen stehender Bestände reifen schneller als normal ab – ähnlich wie bei trockenheitsgeschädigtem Mais.
- Zuerst Hartmaise und Zwischentypen ernten. Die Restpflanzen dieser Sorten brechen schneller ein. Zahnmaise sind stabiler – zuletzt ernten.
- Die TS-Schätztafel (Seite 2) hilft bei der Einschätzung der Pflanzen.

### Risiken bei zünslergeschädigtem Mais: Nacherwärmung und Mykotoxine!

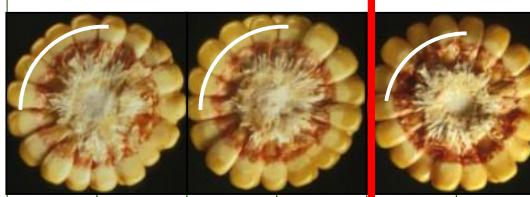
- Die Zuckergehalte der Pflanzen sind häufig erhöht. Strohige Restpflanzen sind allgemein schwerer zu verdichten. Häufig wird von einem erhöhten Hefenbesatz ausgegangen.
- Von Feldpilzen gebildete Mykotoxine werden während der Silierung nicht abgebaut. Der Silierprozess ist zu optimieren, damit nicht von Lagerpilzen gebildete Mykotoxine hinzu kommen.

### Maßnahmen gegen Nacherwärmung

- SILA-BAC® Stabilizer einsetzen: Das Produkt enthält anders als andere Mittel am Markt nur heterofermentative Milchsäurebakterien und wirkt besser gegen Nacherwärmung.
- Weitere Maßnahmen: Mehr Walzschlepper einsetzen; das Siliergut in dünnen Schichten einlagern (über die gesamte Länge der Miete schieben); Unterziehfolie und Randfolie verwenden; die obersten Schichten kürzer häckseln.

SILA-BAC® Stabilizer	PIONEER® 11CFT	PIONEER® 11CH4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deutliche Reduzierung des Nacherwärmungsrisikos</li> <li>• Kontrollierte Freisetzung von Essigsäure</li> <li>• Rein heterofermentative Milchsäurebakterien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Höhere Futteraufnahme</li> <li>• Höhere Grundfutterleistung</li> <li>• Höhere Milchleistung</li> <li>• Verringertes Nacherwärmungsrisiko</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 % höhere Methanausbeute</li> <li>• Schnellerer Substratabbau</li> <li>• Weniger Eigenstromverbrauch</li> <li>• Verringertes Nacherwärmungsrisiko</li> </ul>

Parameter für optimalen Erntezeitpunkt: $\frac{3}{4}$ Milchlinie		Trockenkolbenanteil % Niedrig 40%	Trockenkolbenanteil % Mittel 50%	Trockenkolbenanteil % Hoch 60%
Kolben- TS %	Konsistenz des Korns	TS % in Restpflanze		
	Milchlinie	Grün	Mittel	Strohig
35	Milchig-teigförmig	22,3	27,5	30,4
40	Teigartig ohne Saftaustritt	23,1	28,6	31,8
45	Korn teil- weise fest	23,7	29,5	33,0
50	Korn über-wiegend fest	24,2	30,3	34,0
55	Korn ist hart	24,6	31,0	34,8
60	Schwarzer Punkt	25,0	31,6	35,6



#### Bestimmung der Korn-TS:

Eindrücken des Korns mit dem Daumennagel, um die Konsistenz des Korns zu ermitteln.

#### Einschätzung der Restpflanzen-TS:

Auswringen eines Stängels ca. 30 - 40 cm über dem Boden:

- 18 % TS = Austritt von Flüssigkeit;
- 24 % TS = Schaumbildung;
- 28 % TS = kein Austritt von Sickersaft



Pioneer Hi-Bred Northern Europe Sales Division GmbH

Apensener Str. 198 · 21614 Buxtehude

Tel.: 0 41 61 / 7 37-0 · Fax: 0 41 61 / 7 37-100 · [www.pioneer.com/de](http://www.pioneer.com/de)

®, TM, SM sind Marken und Dienstleistungsmarken von DuPont, Pioneer oder ihrer jeweiligen Rechtsinhaber. © 2017 PHII.