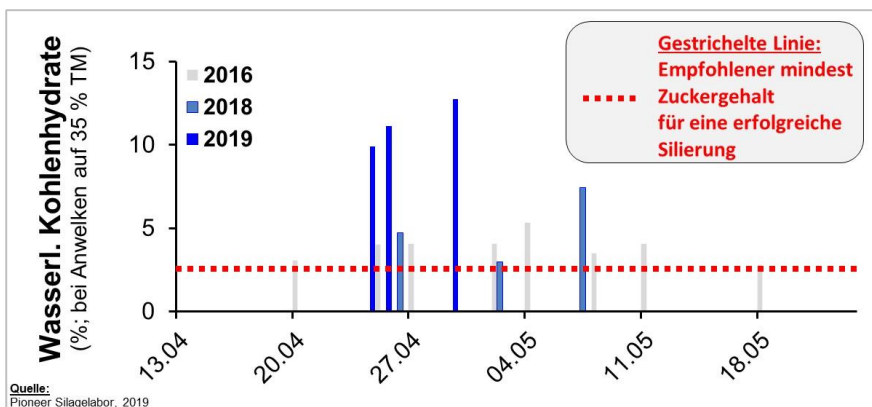


Witterungsverhältnisse 2019 – Wie kann die Silagequalität sichergestellt werden?

Ergebnisse aus dem PIONEER-Silagelabor – Zuckergehalte im Erntegut sind ausreichend

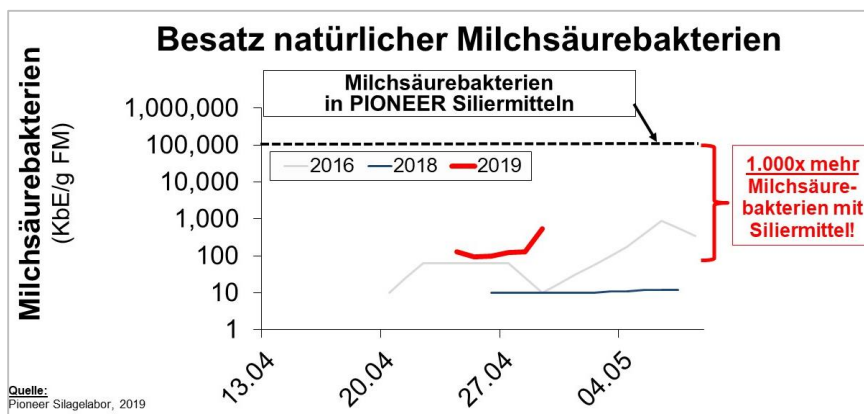
- Erntegut von weidelgrasreichen Beständen aus der KW 17 enthält ausreichende Zuckergehalte von über 10 % TM. Bei kurzer Feldliegедauer und sauberen Grasnarben steht meist ausreichend Zucker für den Silierprozess zur Verfügung.



- Durch die höheren Zuckergehalte im Vergleich zu den Vorjahren steigt die Gefahr der Nacherwärmung durch die entsprechenden Restzuckergehalte. Hier kann ein Siliermittel eine Stabilisierung erzielen.

Geringer Besitz natürlicher Milchsäurebakterien erfordert den Einsatz von Siliermitteln

- Der Besitz von natürlichen Milchsäurebakterien war zu Beginn des Erntejahres 2019 recht gering.
- Silagen werden dadurch nicht schnell genug angesäuert und es kann zu Fehlgärungen und vor allem Eiweißabbau während der Silierung kommen.



Einsatzempfehlung geeigneter Siliermittel

Aufgrund der geringen natürlichen Milchsäurebakterien **wird der Einsatz eines Siliermittels empfohlen!**

- **SILA-BAC** verbessert die Gärqualität und verringert das Fehlgärungsrisiko durch rein homofermentative Milchsäurebakterien bei feuchten und schwierigen Silierbedingungen.
- **SILA-BAC Kombi** wird bei guten und trockenen Silierbedingungen empfohlen, um mit Hilfe der Kombination von homo- und heterofermentativen Milchsäurebakterien den Silierprozess zu verbessern und das Wachstum von Hefen, die Nacherwärmung verursachen, zu hemmen.