

Probleme bei der Grassilierung: Fehlgärung, Nacherwärmung, Schimmel

In der Silage ist die Milchsäure für eine Absenkung des pH-Wertes und damit für die Reduktion von schädlichen Mikroorganismen wie Clostridien und Buttersäurebildner zuständig. Bei feuchtem Erntegut, hohem Asche-, Protein und Nitratgehalt wird mehr Säure benötigt. Eine erfolgreiche Gärung ist nur mit ausreichend Milchsäure möglich. Unter Praxisbedingungen gelingt das nicht immer. Hier helfen Siliermittel, sind aber kein Ersatz, sondern unterstützen ein gutes Silagemanagement.

Feuchte Silage (unter 30% TS):

- Einsatz homofermentierter Milchsäurebakterien
 - o Effiziente Bildung von Milchsäure
 - o Rasche Absenkung des pH-Wertes
 - o Hoher Anteil an Puffersubstanzen
 - o Keine Vermehrung von Clostridien und Buttersäurebildnern

Trockene Silage (über 40% TS), hohes Risiko der Nacherwärmung, schlechte Verdichtung, hohe Zuckergehalte:

- Einsatz heterofermentierter Milchsäurebakterien
 - o Hohe Menge an Milchsäure
 - o Absenkung pH-Wert
 - o Freisetzung Gärssäure
 - o Risiko für Nacherwärmung und Schimmelbildung deutlich reduziert

Jung geschnittene Silage (30-40% TS):

- Kombination aus homo- und heterofermentierten Milchsäurebakterien
 - o Rasche Absenkung pH-Wert
 - o Schnelle Essigsäurebildung
 - o Hemmung Hefen
 - o Reduzierung Risiko Nacherwärmung

Spät geschnittene Silagen mit hohem Rohfasergehalt (30-40% TS):

- Zugabe von Enzymen
 - o Verbesserte Faserverdaulichkeit
 - o Besserer energetischer Wert der Silage
 - o Bessere Futteraufnahme

