

Erfolg im Stall

NEWS



SCHAUMASIL

TOP THEMA Getreidekonservierung

Sichere Getreidekonservierung durch Einsatz effektiver Säurekombinationen

Die Verfütterung von hygienisch einwandfreiem Getreide ist die Grundvoraussetzung für hohe Leistungen. Die Konservierung des Getreides unmittelbar nach der Ernte ist daher eine Maßnahme, von der jeder erfolgsorientierte Betrieb profitiert.

Getreide hat einen hohen natürlichen Keimbesatz. Bakterien, Hefen und Schimmelpilze gefährden die Qualität des Getreides. Durch einen erhöhten Feuchtegehalt bei der Ernte können sich diese Mikroorganismen überproportional vermehren. Ihr Stoffwechsel steigert den Feuchtigkeitsgehalt und die Temperatur des eingelagerten Getreides. Das beschleunigt wiederum den mikrobiologischen Verderb. Die Folge der Verfütterung von mikrobiell belastetem Getreide ist eine geringere tierische Leistung bis hin zu ernsthaften Erkrankungen.

1 SCHAUMASIL stoppt den mikrobiellen Verderb bei Getreide

Hoher Wassergehalt + hoher Keimbesatz im Getreide zum Erntezeitpunkt

Ohne Konservierung

Mit SCHAUMASIL

Bildung von Wärme und Feuchtigkeit bei der Einlagerung, starke mikrobielle Aktivität und Verderb des Getreides

Konservierung und Schutz, keine mikrobielle Aktivität und Erhalt des wertvollen Getreides

Für mehr Futterhygiene

TOP THEMA Getreidekonservierung

Sichere Getreidekonservierung durch Einsatz effektiver Säurekombinationen

gen der Tiere. Um diese negativen Effekte zu vermeiden, empfiehlt sich die Konservierung des Getreides mit Säuren aus der Schaumasil-Produktlinie (s. Darst. 1).

Sicherheit und Leistung

Die Konservierung von Getreide mit Säuren senkt die Belastung mit Bakterien, Pilzen und Hefen bis unter die Nachweisgrenze (s. Darst. 2). Das Erntegut bleibt über einen längeren Zeitraum hygienisch einwandfrei und wertvolle Nährstoffe bleiben erhalten. Durch die verbesserte Schmackhaftigkeit und der Stimulanz der Verdauungsenzyme führt die Verfütterung von säurekonserviertem Getreide im Vergleich zu getrocknetem Getreide zu höheren täglichen Zufuhren.

Schaumasil Supra NK – für Getreide und Körnermais

Schaumasil Supra NK basiert auf mit NH₃ abgepufferter Propionsäure. Diese Kombination ist seit Jahren bewährt und liefert eine zuverlässige und starke Konservierungsleistung. Gleichzeitig ist Schaumasil Supra NK wenig korrosiv. Aufgrund der hohen Abdampfraten ist sowohl eine Behandlung von Getreide und CCM als auch von Körnermais problemlos möglich.

Schaumasil Extra – auch für den ökologischen Landbau

Schaumasil Extra verhindert mit einer Mischung aus nicht-gepufferten organischen Säuren zuverlässig die Entwicklung von Hefen und Schimmelpilzen im eingelagerten

Getreide, CCM und Körnermais. Insbesondere Betrieben im ökologischen Landbau bietet Schaumasil Extra die Möglichkeit das betriebseigene Getreide verlustarm und hygienisch sicher einzulagern.

Schaumasil 5.0 – die anwenderfreundliche Alternative

Die spezielle Formulierung von Schaumasil 5.0 sorgt für einen ungewöhnlich hohen pH-Wert von 5. Dadurch ist Schaumasil

5.0 anwenderfreundlich und materialschonend, nicht ätzend und besitzt eine geringe Abdampfrate bei gleichzeitig hervorragender Konservierungsleistung in Getreide und CCM. Schaumasil 5.0 enthält im Gegensatz zu anderen mit NH₃ abgepufferten Säurevarianten keinen Stickstoff und belastet somit auch nicht die N-Bilanz (s. Darst. 3).

Besprechen Sie den optimalen Einsatz von Schaumasil mit Ihrem SCHAUMANN-Fachberater.

2 Schimmelpilzgehalte (KbE/g FM) von Gerste (nach Lindermayer)

	Getreide	Ausputz
trocken geerntet	1,0 x 10 ³	8,0 x 10 ⁶
getrocknet	3,0 x 10 ³	3,5 x 10 ⁶
säurebehandelt	nicht nachweisbar	-

3 SCHAUMASIL 5.0 begünstigt die innerbetriebliche N-Bilanzierung

		SCHAUMASIL SUPRA NK mit NH ₃ abgepuffert	SCHAUMASIL 5.0 / SCHAUMASIL EXTRA
N-Gehalt	%	1,73	0,0
Belastung des N-Gehaltes je t verfüttertem Getreide*	g	103	0,0
Belastung des N-Saldos je ha (10 t Ertrag/ha)	kg	1,03	0,0

* Dosierung der Säure: 6 l/t

SCHAUMANN SmartNews – aktuell und direkt auf Ihr Smartphone

Abonnieren Sie unsere Kanäle mit News aus der Tierernährung www.schaumann.de/smartnews.htm

QR-Code scannen und mehr erfahren.

