

Sukces Hodowcy

NEWS



TEMAT NA CZASIE **Niedobór paszy**

Wypełnij lukę paszową



Ustalenie zawartości cukru w zbożach na zieloną masę pomoże dobrać odpowiedni zakiszacz i zwiększy szansę na udane zakiszenie.

Z powodu aktualnego niedoboru pasz wielu rolników planuje wykorzystać uprawy do produkcji paszy. Są dwie możliwości: wykorzystanie żyta pastewnego z wczesną zwózką płodów rolnych z pola od połowy do końca kwietnia lub wykorzystanie całych roślin zbożowych, zebranych 14-21 dni przed właściwym terminem młócenia. Najważniejszym wyzwaniem jest kierowanie przebiegiem fermentacji, aby docelowo wyprodukować stabilną i wysokowartościową kiszonkę.

Żyto pastewne czy GPS?

Kluczowe znaczenie ma dawka i zapotrzebowanie na paszę. Wcześnie zebrane żyto pastewne, które na początku wegetacji było odpowiednio nawożone, posiada wysokie zawartości białka i nadaje się na kiszonkę bogatą w białko.

Gdy dawka potrzebuje zaopatrzenia w skrobię, koszenie może odbyć się później i zakończyć zbiorem całych roślin zbożowych (**rys.1**).

Decyduje zawartość cukru

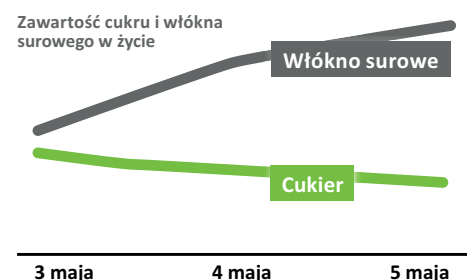
Tak szybko jak zwiększa się zawartość włókna surowego w roślinach, tak szybko

zmniejsza się w nich zawartość białka surowego. Na **rys.2** przedstawiającym kształtowanie się poziomu cukru i włókna surowego w zapasach żyta, widać wyraźnie, że w przeciągu trzech dni można przegapić optymalny termin zbioru. Istnieje wtedy ryzyko gorszych właściwości fermentacyjnych z wysokimi ilościami włókna surowego i niskimi ilościami fermentującego cukru.

1 Wysokowartościowy GPS oznacza zakiszenie w górnych granicach

| | Kiszonka z żyta pastewnego | GPS |
|-----------------------|---|--|
| Stadium rośliny | Pchnięty liść flagowy/ Początek fazy kłoszenia | Dojrzałość mleczna/ Początek dojrzałości woskowej |
| SM w świeżej roślinie | 16-18 % | 35-40 % |
| Termin zbioru | Od połowy do końca kwietnia | 2-3 tyg. przed terminem młócenia |
| Cel | Kiszonka bogata w białko | Kiszonka bogata w skrobię |

2 Dynamika spadku cukru i wzrostu włókna surowego w przeciągu trzech dni w życie



Wypełnij lukę paszową

Optymalne wartości pH

Mokre i ubogie w cukier kiszonki mają skłonności do wysokich wartości pH. W połączeniu z lekko podwyższonymi zawartościami włókna surowego prowadzi to do fermentacji kwasu masłowego. Zastosowanie BonSilage Forte pomoże skutecznie obniżyć wartość pH (rys.3).

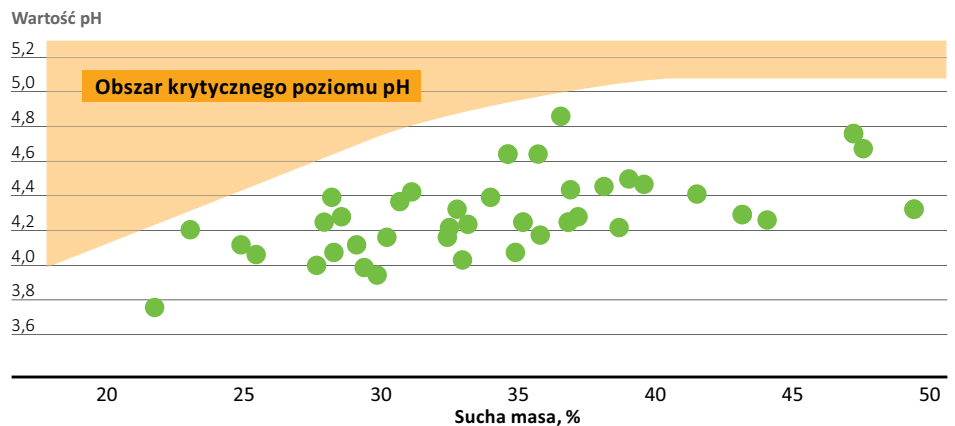
Wskazówka: Sprawdziło się bezpośrednie składanie w wały. Roztrzaskanie zwiększa ryzyko zbrudzenia materiału. Ustawienie noży ok. 4 cm. Sieczka w przypadku wczesnego zbioru żyta pastewnego nie powinna być krótsza, gdyż może prowadzić do rozpadania się pięter silosu. Przytmy nie należy układać za wysoko, ale raczej wzdłuż.

Mniejsze zanieczyszczenie drożdżami i pleśnią

W przypadku GPS duże wyzwanie stanowi zwiększenie stabilności otwartej przytmy. BonSilage Speed M już po 14 dniach zakiszania dzięki produkcji kwasu octowego hamuje rozwój szkodników fermentacji. Doświadczenie, przeprowadzone przez Uniwetytet w Bonn, potwierdziło, że BonSilage Speed M poprzez szybką produkcję kwasu octowego na poziomie 2,1% silnie zahamował wzrost drożdży i grzybów pleśniowych po otwarciu kiszonki (rys.4).

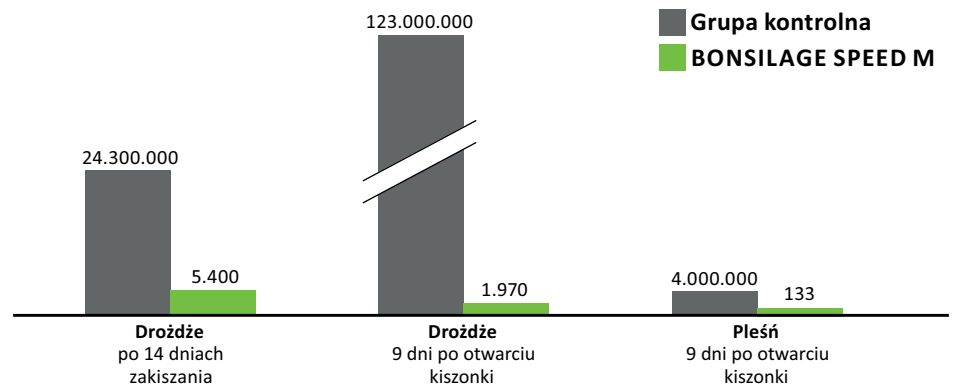
Wskazówka: Poprzez wysokość cięcia i zmianę proporcji ziarno-słoma mamy wpływ na wartość energetyczną GPS. Długość sieczki powinna wynosić ok. 2 cm. Nie powinna być dłuższa ze względu na wysoki udział kanałków powietrznych i z uwagi na końcową zdolność do ubicia. Doradca Schaumanna chętnie pomoże w doborze właściwego zakiszacza i ułożeniu optymalnej dawki.

3 Optymalne wartości pH w kiszonkach zaprawionych BonSilage



4 Aktywne zahamowanie wzrostu szkodników fermentacji z BonSilage Speed M

GPS z pszenicy (52% SM) Pomiar po 14 dniach zakiszania (Uni Bonn 2016)



5 Produkty BONSILAGE dla kiszonek ze zbóż

| Zboże | | | | Skrobia |
|--------------------------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Białko | | | | |
| Żyto pastewne (<10% włókna surowego) | | | | |
| XF < 24% SM | | XF > 24% SM | | |
| wysoka | << | Zawartość cukru | >> | GPS ze zboża |
| < 30% SM | > 30% SM | < 30% SM | > 30% SM | |
| BON SILAGE FORTE | BON SILAGE SPEED G | BON SILAGE FORTE | BON SILAGE FORTE | |
| | | | | BON SILAGE SPEED M |

Kierowanie przebiegiem fermentacji jest największym wyzwaniem podczas zakiszania