

Sukces Hodowcy

NEWS



TEMAT NA CZASIE Zarządzanie procesem zakiszania

Porady w zakresie prawidłowego kiszzenia kukurydzy

Wysokiej jakości pasza objętościowa jest podstawą zyskowej produkcji mleka. Decydującym czynnikiem jest sposób produkcji wysokiej jakości kiszonki. W tabeli 1 poniżej znajdują Państwo wskazówki przypominające, w jaki sposób możemy ją osiągnąć.

Czas zbioru

Optimalny termin cięcia powinien nastąpić po zakończeniu procesu tworzenia skrobi w ziarnie. Zawartość suchej masy całej rośliny powinna znajdować się w przedziale pomiędzy 29% a 34%. Sucha masa ziarna powinna znajdować się w przedziale pomiędzy 56% a 60%. Przy takich parametrach suchej masy możemy liczyć na możliwość optymalnego ubicia oraz dobrą strawność kiszonki. Można się również spodziewać dobrej koncentracji skrobi w ziarnie. Gwarantuje to odpowiedni udział kolb oraz wysoką strawność całych roślin. Orientacyjne wartości w zakiszanej masie powinny wynosić około 300 g skrobi (lub więcej) i około 40 g cukru.

1 Zarządzanie procesem zakiszania – najważniejsze punkty procesu robienia kiszonki z kukurydzy

Sucha masa	29-34 % całej rośliny, 56-60 % ziarna
Wysokość cięcia	Przynajmniej 20 cm (najlepiej 30 cm)
Długość siewki	6-8 mm
Zakiszacz	BONSILAGE do zabezpieczenia przed przegrzewaniem się
Grubość masy ubijanej	Maksymalnie 15-20 cm Im większa sucha masa tym cieńsze warstwy
Ciężar maszyny ubijającej	Oczekiwane ubicie (kg w m ³): 8 x SM% + 6
Przykrycie	Folia streczowa na której kładziemy folię główną, którą zabezpieczamy siatką i workami obciążającymi
Głębokość wybierania	2 metry na tydzień

Wymiernie lepszy efekt zakiszania

TEMAT NA CZASIE Zarządzanie procesem zakiszenia

Porady w zakresie prawidłowego kiszenia kukurydzy

Wysokość cięcia

Ze względów higienicznych optymalna wysokość cięcia powinna wynosić 30 cm. Wysokość cięcia ma ogromny wpływ na porażenie kiszonki drożdżami i grzybami. Na dole rośliny, przy podłożu, znajdują się największe ilości „szkodników” procesu fermentacji. Dodatkowo podwyższa się zawartość włókna surowego i popiołu surowego, a tym samym spada wartość energetyczna zakiszanej masy (**rys.2**).

Długość siczki

Optymalna długość siczki dla kukurydzy wynosi 6-8 mm. Jest to podstawą dla odpowiedniego ubicia kiszonki i wykorzystania miejsca w silosie. Dzięki temu zmniejszają się też straty kiszonki. Obowiązuje zasada: im wyższa sucha masa zakiszanej kukurydzy, tym krócej pocięta siczka.

Odpowiedni preparat do zakiszenia

Oprócz ogólnych zasad zakiszenia, proces kiszenia wspomagamy odpowiednio dobranym do potrzeb gospodarstwa produktem z linii Bonsilage (**rys.3**).

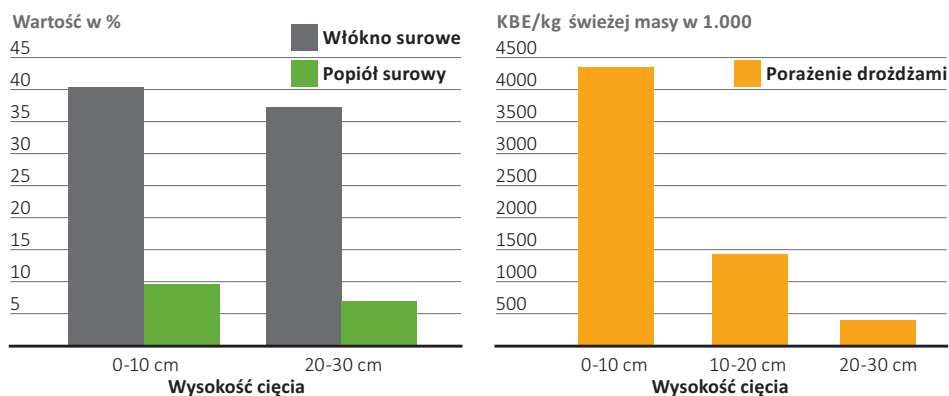
Ubijanie i przykrycie

Poprzez dopływ powietrza dochodzi do wtórnego procesu fermentacji, który doprowadza do strat energii i suchej masy. Im szczelniej jest przykryta zakiszana masa, tym mniej tlenu dociera do kiszonki podczas jej wybierania.




Natychmiast po zakończeniu ubijania zakiszanej masy pokrywamy całą powierzchnię silosu folią streczową, na którą nakładamy właściwą folię kisonkarską. Folię kisonkarską przykrywamy siatką kisonkarską chroniącą folię przed uszkodzeniem. Następnie okładamy całą powierzchnię silosu workami ze żwirem, które z jednej strony obciążają folię a przy okazji tworzą barierę przeciwtlenową (**rys.4**).

Rada: oprócz grubości folii, ważnymi czynni-

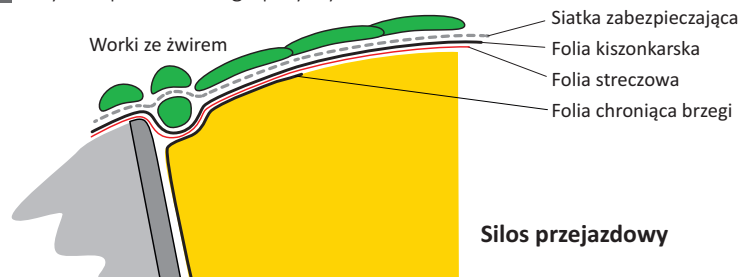
2 Porażenie drożdżami i wartości kiszonki w miejscu cięcia w zależności od wysokości cięcia



3 Produkty Bonsilage dla optymalnego procesu zakiszenia

BONSILAGE MAIS	BONSILAGE SPEED	BONSILAGE FIT
 <p>perfekcyjnie dobrana kombinacja homo- i heterofermentujących bakterii kwasu mlekowego sterująca powstawaniem kwasów w odpowiednich proporcjach. Chroni przed drożdżami, pleśniami oraz przed wtórną fermentacją.</p>	 <p>specjalna kombinacja homo- i heterofermentujących bakterii kwasu mlekowego doprowadzająca do intensywnego procesu fermentacji, umożliwiającego otwieranie przyzmy już po 2 tygodniach.</p>	 <p>wyselekcjonowana kombinacja homo- i heterofermentacyjnych bakterii kwasu mlekowego umożliwiająca powstanie szczególnego stosunku kwasów mlekowego, octowego i glikolu propylenowego.</p>

4 Przykład prawidłowego przykrycia silosu



kami świadczącymi o jakości folii są: szczelność gazowa, rozciągalność, odporność na kwasy i promienie słoneczne UV.

Powierzchnia cięcia

W celu zapobiegania wtórnej fermentacji, powinno się wybierać kisonkę na głąbo-

kość minimum 2 m tygodniowo. Urządzenia, których używamy powinny pozostawiać gładką powierzchnię cięcia, nie naruszając struktury ściany kisonki. Dzięki temu chronimy kisonkę przed dostawaniem się do niej tlenu, a co za tym idzie unikamy zagrzewania się ściany.