

TIPPS ZUR MAISSILAGE

TIPPS ZUR MAISERNT

Mais besitzt durch seine lange Wachstumsperiode bereits viele natürliche Milchsäurebakterien, was oft zur Annahme führt, dass Siliermittel nicht unbedingt erforderlich sind. Dennoch raten wir zum Einsatz von Milchsäurebakterien-Präparaten oder Siliersalzen, um den Gärprozess zu optimieren und einer Nacherwärmung entgegenzuwirken. Wir sind der Überzeugung, dass eine Verwendung von Siliermitteln entscheidend für den Erfolg ist und die Lagerstabilität der Silage verbessert sowie Nacherwärmung effektiv verhindert.

SMART FARMING

FELDHÄCKSLER MIT NIR-SENSOR:

- **ErtragsMESSUNG:** Ermittlung der Erntemenge in Relation zu dem TS-Gehalt
- **ErtragsKARTIERUNG:** Teilflächenbezogene Ermittlung der Erntemenge unter Berücksichtigung des TS-Gehaltes

NEU: INHALTSSTOFFMESSUNG

(TS, Stärke, Rohprotein, Rohasche, Rohfett, ADF und NDF)

TIPPS ZUR OPTIMIERUNG:

1 PERFEKTER ERNTEZEITPUNKT:

Der ideale Erntezeitpunkt für Mais liegt zwischen 30 % und 35 % Trockenmassegehalt. Dieser Bereich maximiert die Nährstoffqualität, erleichtert die Lagerung und steigert die Energieeffizienz bei der Verarbeitung. Ein sorgfältiges Timing ist daher entscheidend für eine perfekte Silage.

2 SCHNITTHÖHE SILOMAIS:

Niedrige Schnitthöhen bei Silomais sind ungünstig, da der untere Pflanzenteil schwerer verdaulich ist und den Energiegehalt der Silage mindert.

3 EINSTELLUNG DER ERNTETECHNIK

Die Feldhäcksler-Einstellung sollte die Häcksel-länge in Abhängigkeit vom Trockenmassegehalt berücksichtigen. Außerdem ist sicherzustellen, dass die Maiskörner vom Cracker zerteilt werden.

4 SILOGEOMETRIE

Die Silogeometrie erfordert im Winter einen Vorschub von 1,50 m und im Sommer von 2,50 m. Die Siloanschnittfläche sollte gegen die vorherrschende Windrichtung ausgerichtet sein.

5 VERDICHUNG:

Um hochwertige Silage herzustellen, benötigt man eine hohe Kilodichte pro Quadratcentimeter. Dies erreicht man am besten durch ausreichend starke Verdichtung und das schichtweise Auftragen während des Silierprozesses.

6 SILAGEVERSCHLUSS:

Sofort nach der Verdichtung der Silage mit dem Verschließen beginnen, um die Restatmung und das Wachstum von Hefen und die Nacherwärmung zu verhindern. Verwenden Sie zuerst eine Unterzieh- oder Saugfolie, gefolgt von einer DLG-geprüften Folie.

7 MINDESTLAGERDAUER:

Die Mindestlagerdauer einer ordnungsgemäß erstellten und verschlossenen Silage beträgt durchschnittlich 8 Wochen.

8 SILAGEENTNAHME:

Nach dem Öffnen des Silos kann es bei nicht optimalen Bedingungen aufgrund des hohen Energiegehalts der Maissilage zu Nacherwärmung kommen. Siliermittelzusätze sind hilfreich, um dem entgegenzuwirken.



JANSSEN GMBH & CO. KG RHEDE/EMS Zollstr. 29 | D-26899 Rhede/Ems
T. +49 (0) 49 64 . 287 | F. 605 99 . 19 info@janssen-rhede.de | janssen-rhede.de

