


Getreidekonservierung

SCHAUMASIL

Effektive **Korn**servierung

Hygienisch einwandfreies Getreide ist in der Fütterung eine Grundvoraussetzung für Gesundheit und hohe Leistungen. Eine sichere Getreidekonservierung unmittelbar nach der Ernte ist daher eine unumgängliche Maßnahme für jeden erfolgreichen Betrieb.

Getreide hat einen hohen natürlichen Keimbesatz. Durch erhöhte Wassergehalte bei der Ernte können sich Bakterien, Hefen und Schimmelpilze überproportional vermehren. Die mikrobiellen Stoffwechselprozesse steigern den Feuchtigkeitsgehalt und die Temperatur des eingelagerten Getreides. Das wiederum beschleunigt den Verderb. Wird Getreide mit einer hohen mikrobiellen Belastung verfüttert, reichen die Auswirkungen vom Rückgang der Leistungen bis hin zu ernsthaften Erkrankungen der Tiere. Diese negativen Effekte lassen sich durch die Getreidekonservierung mit Säuren aus der Schaumasil-Produktlinie effizient eindämmen (s. Darst. 1).

1 Hoher Wassergehalt und hoher Keimbesatz im Getreide zum Erntezeitpunkt fördern den mikrobiellen Verderb

Ohne Konservierung



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

Mit SCHAUMASIL



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





Mehr 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 behält wertvolle Nährstoffe. Durch die verbesserte Schmackhaftigkeit und der Stimulanz der Verdauungsenzyme führt die Verfütterung von säurekonserviertem Getreide im Vergleich zu getrocknetem Getreide zu höheren täglichen Zunahmen.

SCHAUMASIL SUPRA NK – für Getreide und Körnermais

Schaumasil Supra NK basiert auf mit NH_3 abgepufferter Propionsäure. Diese Kombination ist seit Jahren bewährt und liefert eine zuverlässige und starke Konservierungsleistung. Gleichzeitig ist die hochwertige Säurekombination 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. Durch die hohe Abdampfrate der scharfen Säure ist auch die Konservierung von Körnerleguminosen möglich. Schaumasil Extra ist gelistet in der Betriebsmittelliste für den ökologischen Landbau und kann somit auf jedem Betrieb für die verlustarme, hygienische und sichere Einlagerung des betriebseigenen Getreides genutzt werden.

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, in der Regel mit NH_3 abgepufferten Säurevarianten, keinen Stickstoff und belastet somit auch nicht die N-Bilanz (s. Darst. 3).

2 Schimmelpilzgehalte (KbE/g FM) von Gerste

	Getreide	Ausputz
Trocken geerntet	$1,0 \times 10^3$	$8,0 \times 10^6$
getrocknet	$3,0 \times 10^3$	$3,5 \times 10^6$
säurebehandelt	Nicht nachweisbar	-

Quelle: nach Lindermayer

3 SCHAUMASIL 5.0 begünstigt die innerbetriebliche N-Bilanzierung

		SCHAUMASIL SUPRA NK mit NH_3 gepuffert	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 Quelle: Schaumann

Die SCHAUMANN-Fachberatung hilft Ihnen das Beste aus Ihrer Getreidekonservierung herauszuholen. Sprechen Sie uns an!

