

Sinnenschlüssel Maissilage

Im Hinblick auf den Konservierungsprozess beste Maissilage:

- riecht angenehm säuerlich (aromatisch, brotartig), nicht nach Alkohol oder Buttersäure,
- sie hat auch keinen wahrnehmbaren Essigsäuregeruch und ist frei von Fremdgerüchen,
- sie riecht weder nach Hefe noch schimmelig und
- sie hat je nach Sortentyp eine mehr goldgelbe Farbe (Kompakttypen) bis gelb – olive Farbe (stay-green-Typen).

Geruch

Punkte für Qualitätsabzug

angenehm säuerlich, aromatisch, brotartig	0	
leicht alkoholisch oder leichter Essigsäuregeruch	1	
stark alkoholischer oder Röstgeruch	3	
muffig oder leichter Buttersäuregeruch	5	
widerlich, Fäulnisgeruch, jauchig	7	

Gefüge

unverändert (wie das Ausgangsmaterial)	0	
leicht angegriffen, Pflanzenteile mürbe	1	
stark angegriffen, schmierig, schleimig	2	
verrottet	4	

Farbe

dem Ausgangsmaterial ähnliche Farbe	0	
Farbe wenig verändert	1	
Farbe stark verändert	2	

Schimmel

sichtbarer Schimmelbefall: Silage nicht verfüttern !	7	
--	---	--

Summe Punkte für Qualitätsabzug	
---------------------------------	--

Bestimmung des Reifestadiums und des T-Gehaltes beim Einsilieren

Bezeichnung	%T	Beschreibung
Beginn der Kolbenbildung	77	Körner nicht voll ausgebildet
In der Milchreife	20 22	Körner ausgebildet, grün-weiß, ohne Füllung Körnerinhalt milchartig
Beginn der Teigreife	25 30	Körnerinhalt gelblich und zähflüssig Körnerinhalt teig- bis mehligartig
Ende der Teigreife	35 38	Körnerinhalt mehligartig, Korn mit Fingernagel noch ritzbar Ausgereifte Körner, Korn mit Fingernagel kaum mehr ritzbar

Ermittlung des Energiegehaltes

Kolbenanteil		Energiegehalte in MJ /kg T					
		niedrig		mittel		hoch	
Bezeichnung	%T	ME	NEL	ME	NEL	ME	NEL
Beginn der Kolbenbildung	17			9,4	5,6		
In der Milchreife	20 22	9,5 10,0	5,7 6,0	9,7 10,3	5,8 6,2	9,8 10,7	5,9 6,4
Beginn der Teigreife	25 30	10,2 10,3	6,1 6,2	10,5 10,7	6,3 6,4	10,8 11,0	6,5 6,6
Ende der Teigreife	35 38	10,5 10,7	6,3 6,4	10,8 11,0	6,5 6,6	11,2 11,3	6,7 6,8

Beurteilung der Gärqualität

Summe			Wertminderung gegenüber Grüngut in MJ/kg T	
Punkte für Qualitätsabzug	Note	Urteil	ME	NEL
0-1	1	sehr gut	0	0
2-3	2	gut	0,2	0,1
4-5	3	verbesserungsbedürftig	0,5	0,3
6-8	4	schlecht	0,9	0,5
> 8	5	sehr schlecht	>0,9	>0,5

Zusätzlicher Qualitätsabzug durch Verschmutzung

	MJ/kg T	
	ME	NEL
Schmutz visuell erkennbar	0,5	0,3

Gesamtbewertung Maissilage

Energiegehalt ME bzw. NEL	MJ / kg T
im Grüngut	
Qualitätsabzug durch Konservierung	
Zusätzlicher Qualitätsabzug durch Verschmutzung	
Energiegehalt der Maissilage	