Sinnenschlüssel Grassilage

Im Hinblick auf den Konservierungsprozess beste Grassilage:

- riecht angenehm säuerlich (aromatisch, würzig); ist frei von Buttersäure; hat keinen wahrnehmbaren Essigsäuregeruch und ist frei von anderen Fremdgerüchen (Stall, muffig etc.).
- Herbstsilagen können davon abweichend auch durch fehlende oder schwache Vergärung grasartig und frisch riechen und weisen dann generell nur geringe Lagerstabilität auf.

Geruch: **Punkte für Qualitätsabzug**

Prüfung auf Fehlgärung, Erwärmung, Hefen- und Schimmelbildung

Probe				

a) Buttersäure (Geruch nach Schweiß, ranziger Butter)

nicht wahrnehmbar	*0*			
schwach, erst nach Fingerprobe (Reiben) wahrnehmbar	*1*			
auch ohne Fingerprobe schwach wahrnehmbar	*3*			
aus ca. 1 m Entfernung deutlich wahrnehmbar	*5*			
schon aus einiger Entfernung stark wahrnehmbar, fäkalartig	*7*			

b) Essigsäure (stechender, beißender Geruch, Geruch nach Essig)

nicht wahrnehmbar	*0*			
schwach wahrnehmbar	*1*			
deutlich wahrnehmbar	*2*			
stark wahrnehmbar	*4*			

c) Erwärmung (Röstgeruch)

nicht wahrnehmbar	*0*			
schwacher Röstgeruch, angenehm	*1*			
deutlicher Röstgeruch, leicht rauchig	*2*			
starker Röstgeruch, brandig, unangenehm	*4*			

d) Hefen (mostartig, gäriger Geruch)

nicht wahrnehmbar	*0*			
schwach wahrnehmbar	*1*			
deutlich wahrnehmbar	*2*			
stark wahrnehmbar	*4*			

e) Schimmel (muffiger Geruch)

nicht wahrnehmbar	*0*			
schwach wahrnehmbar	*3*			
deutlich wahrnehmbar	*5*			
stark wahrnehmbar	*7*			

Summe Punkte für Qualitätsabzug				
Alkohol wahrnehmbar				

Übertragung Punkte für Qualitätsabzug			

Farbe:

Prüfung auf Witterungseinflüsse beim Welken und auf Fehlgärungen oder Schimmel

Hinweis
Nasse, blattreiche Silage hat eine dunklere Farbe als trockene, stängelreiche Silage. Das führt nicht zwingend zu Punktabzügen. Silage wird zudem durch Fehlgärungen dunkler.

a) Bräunung

normale Farbe	*0*			
bräunlicher als normal	*1*			
deutlich gebräunt	*2*			
stark gebräunt	*4*			

b) Vergilbung

normale Farbe	*0*			
gelblicher als normal	*1*			
deutlich ausgeblichen	*2*			
stark ausgeblichen	*4*			

a) sonstige Beobachtungen

giftgrün durch starke Buttersäuregärung	*7*			
sichtbarer Schimmelbefall: Silage nicht verfüttern!	*7*			

Gefüge

Prüfung auf mikrobielle Zersetzung der Pflanzenteile und Schimmel

Pflanzenteile nicht angegriffen	*0*			
Pflanzenteile nur an Schnittstellen leicht angegriffen	*1*			
Blätter deutlich angegriffen, schmierig	*2*			
Blätter und Halme stark angegriffen, verrottet, mistartig	*4*			

Summe Punkte für Qualitätsabzug			