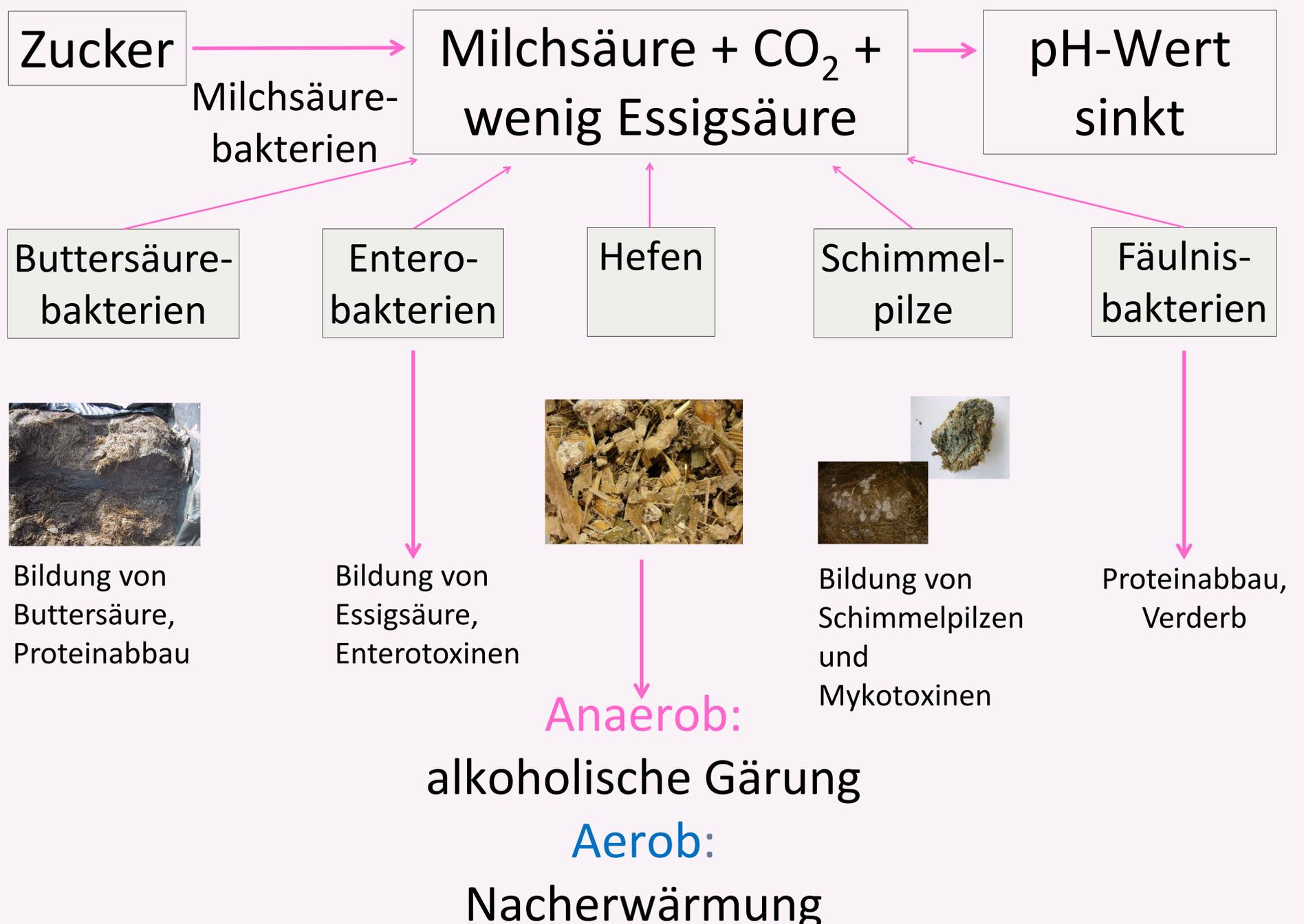


Beurteilung der Grassilagequalität

Zur Beurteilung der Grassilagequalität stehen uns verschiedene Grundlagen zur Verfügung:

- Chemische und mikrobiologische Analysen
- Sensorische Beurteilung
- Raufutter-Enquête
- Futtermitteldatenbank

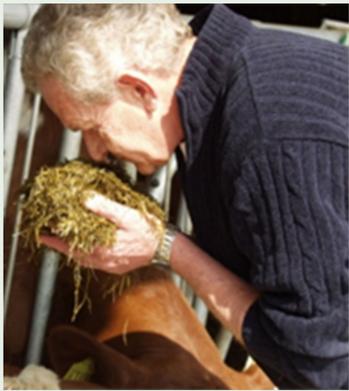
Mikrobiologische Grundlagen der Silage



Grassilage – Mängel erkennen

Sensorischen Beurteilung von Grassliagen

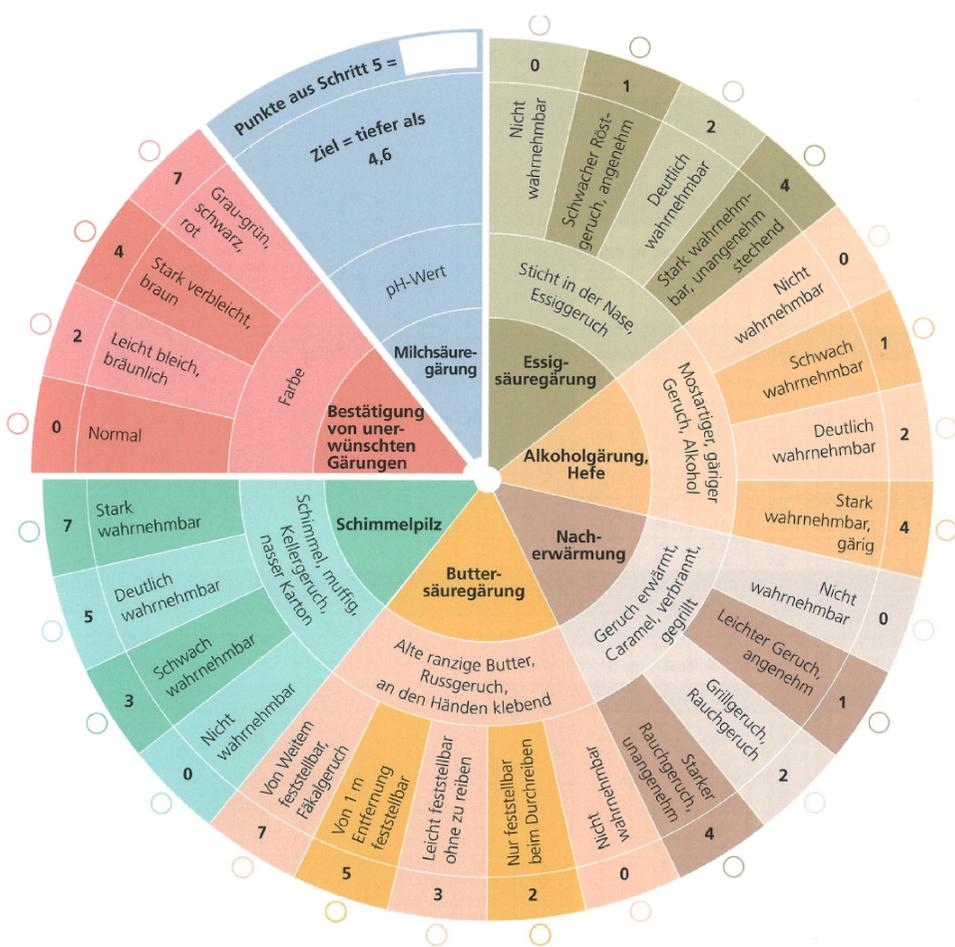
Geruch



Feuchtigkeit



Farbe / Struktur



Wringprobe – Schätzung des TS-Gehaltes

- Starker Saftaustritt schon bei leichtem Händedruck < 20 %
- Starker Saftaustritt bei kräftigem Händedruck 25 %
- Beim Wringen Saftaustritt zwischen den Fingern, Hände werden nass 30 %
- Beim Wringen kein Saftaustritt zwischen den Fingern, Hände werden noch feucht 35 %
- Nach dem Wringen glänzen die Hände noch 40 %
- Nach dem Wringen nur noch schwaches Feuchtegefühl auf den Händen 45 %
- Hände bleiben vollständig trocken > 45 %

Der AGFF-Schlüssel (Infoblatt K3b) zur Beurteilung der Silage-Qualität hilft bei der sensorischen Beurteilung

Vorgehen:

Schritt 1: Probe Entnahme

Schritt 2: Sensorische Beurteilung: Geruch, Farbe, Struktur pH-Wert

Schritt 3: Schätzung des Nährwerts: Entwicklungsstadium, Pflanzenbestand