

Menaxhimi i silazhit dhe qëndrueshmëria e silazhit

Silazhet me cilësinë më të mirë nuk janë rastësi

Në kuadër të simpoziumit të organizuar nga SCHAUMANN në Ried, Hatzendorf dhe Paternion, Dr. Christine Kalzendorf nga Dhoma e Bujqësisë Weser-Ems mbajti një leksion mbi temën e menaxhimit të silazhit dhe qëndrueshmërinë e silazheve. Në artikullin vijues mund të lexoni një përmbledhje të pikave më të rëndësishme të ngritura.

Ushqimi bazë (silazhi) është ushqimi më i rëndësishëm dhe në të njëjtën kohë edhe ushqimi më i lirë në fermën e bagëtive. Sidoqoftë, shumë ferma nuk e dinë përmbajtjen e saktë të foragjereve të tyre të konservuara. Prandaj, rekomandohet urgjentisht një inspektim vjetor i silazhit të paktën nga prerja e parë, në mënyrë që të jetë në gjendje të ndërtojë një racion të përshtatshëm ushqimi.

Përmirësoni cilësinë e silazhit

Duke iu referuar 8 zonave kryesore të prodhimit austriak, Dr. Kalzendorf tregon vlerat mesatare të përmbajtjes së silazhit të barit. Vihet re që përmbajtja e kërkuar e proteinave bruto prej 16-18% nuk është arritur në të gjithë Austrinë. Është gjithashtu e dukshme që në shumë zona prodhimi nuk respektohet koha optimale e prerjes, e cila shprehet në përmbajtjen e fibrave të papërpunuara, e cila është shumë më e lartë se vlera e synuar. Vlerat e kërkuara për përmbajtjen e energjisë prej 6.0 - 6.5 MJ NEL për një silazh të mirë bari janë arritur vetëm nga disa ferma të mira, por mesatarisht për zonat e prodhimit vlerat për përmbajtjen e energjisë janë dukshëm më poshtë. Për sa i përket cilësisë së fermentimit, e shprehur në pikat DLG (autoritet i kontrollit të cilësisë), silazhet akoma mund të përmirësohen me një mesatare prej 68 - 76 pikësh.

Rritja e stokut të barit

Dr. Kalzendorf gjithashtu e konsideron veçanërisht të rëndësishme trajtimin e stokut të barit në një mënyrë të tillë që të jetë i përshtatshëm për silazhim. Barërat që mund të silazhohen mirë, si p.sh. bari gjerman duhet të promovohen duke u ri-mbjellë dhe nëpërmjet fertilizimit të targetuar. Për më tepër, është shumë e rëndësishme toka me bar të punohet sa më butë që të jetë e mundur dhe të mbillet çdo boshllëk.

Kur ri-mbillni, duhet t'i kushtoni vëmendje të veçantë larmisë. Ngjashëm me misrin, duhet të zgjidhet një lloj bari që është përshtatur në vendin përkatës.

Kujdes ngjeshjen

Ngjeshja është një kriter thelbësor në përgatitjen e silazhit. Trashësia maksimale e shtresës nuk duhet të kalojë 50 cm, sepse nuk do të jetë e mundur të ngjeshet siç duhet. I njëjti vend në depo duhet të ngjeshet mbi 3 - 4 herë. Sipas Dr. Kalzendorf ngjeshja e keq është një arsye kryesore për ngrohjen e silazheve. Prandaj fermerët duhet të përcaktojnë edhe dendësinë e magazinimit të të korrave të tyre për silazhe.

Gjatësia e prerjes së silazhit është gjithashtu pjesërisht përgjegjëse për një proces optimal silazhimi. Studimet tregojnë se me një gjatësi prerjeje prej 0,4 cm, bakteret e acidit laktik mund të përpunojnë më së miri lëngun e bimës dhe sheqerin që ajo përmban.

BONSILAGE - qershia mbi tortë për silazhin tuaj

Qëllimi i çdo procesi grumbullimi është krijimi i kushteve optimale të punës për bakteret e acidit laktik. Është e rëndësishme që rregullat e përmendura më lart të respektohen. Nëse është krijuar një vend pune optimal për bakteret e acidit laktik, ka kuptim të përdorni BONSILAGE ose BONSILAGE PLUS. "BONSILAGE mund të shihet si qershia në silazhin tuaj".



Aditivët e silazhit duhet të përdoren në bazë të materialit fillestar të grumbulluar. Ka kuptim vetëm përdorimi i aditivëve të silazhit të aprovuar nga DLG. BONSILAGE dhe BONSILAGE PLUS nga SCHAUMANN janë dy produkte që janë testuar dhe njohur nga DLG. BONSILAGE PLUS është aditivi i vetëm i silazhit në treg që ka vulën e cilësisë DLG për grupet 1c, 2 dhe 4b.

Dr. Kalzendorf theksoi në referatin e saj se aditivët janë një burim shumë i dobishëm. Dozimi i saktë është shumë i rëndësishëm për sigurinë e efektivitetit. Meqenëse bakteret e acidit laktik

nuk mund të lëvizin në mënyrë aktive, është e një rëndësie thelbësore t'i sjellësh ato në vendin e ngjarjes në numrin e duhur.

Prodhimi i acidit laktik ose acidit acetik nuk bëhet brenda natës, prandaj duhet ta mbani silon të mbyllur për të paktën 5 - 6 javë. Pas hapjes, një normë ushqimi prej 1.5 m në javë në dimër ose 2.5 m në javë në verë duhet të sigurojë që sasia e duhur e silazhit të hiqet dhe që proceset e pas-fermentimit të mos fillojnë.

Përmbledhje

Menaxhimi i silazhit në formën e duhur, zbatimi i rregulava konsiderohen si baza për përgatitjen e një silazhi të një cilësie të lartë. Përdorimi BONSILAGE ose BONSILAGE PLUS i bën silazhet e mira edhe më të mira. Kjo rrit vlerën ushqyese dhe qëndrueshmërinë e silazhit tuaj. Rritja e performancës ju mundëson të krijoni të ardhura shtesë në prodhimin e qumështit dhe majmërinë e viçit.