

Jedynym z fundamentów hodowli zwierząt gospodarskich jest opracowanie wartościowej dawki pokarmowej z możliwie tanich pasz. Należy do nich kiszonka z lucerny, pasza bogata w białko, a jednocześnie łatwa w przechowywaniu i chętnie pobierana przez zwierzęta.

Jej wadą jest stosunkowo trudny proces zakiszania, a także wysokie wymagania glebowe. Nie sprawia to jednak, że traci ona popularność — przeciwnie, lucerna jest uznawana za jedną z najbardziej wartościowych roślin pastewnych i stosuje się ją w żywieniu wielu gatunków. Jak zatem przygotować dobrą kiszonkę z lucerny?

Uprawa i zbiór

Lucerna siewna wymaga żyznej gleby, której pH wynosi od 6,5 do 7,0. Wraz z dojrzewaniem roślin jakość plonu spada, dlatego termin należy dobrać pod kątem uzyskania największego możliwego plonu bez znaczącego spadku wartości pokarmowej. Wysokość koszenia to zazwyczaj 7-8 cm, co umożliwi roślinie szybką regenerację, a jednocześnie pozwoli na ograniczenie zanieczyszczania materiału. Lucerna zawiera mało niezbędnych do rozpoczęcia procesu zakiszania cukrów, dodatkowo zaczyna je tracić natychmiast po ścięciu, dlatego konieczne jest wysuszenie zebranego plonu.

Kiszonka z lucerny — przygotowanie

Przesuszony materiał trzeba starannie ubić, a następnie szczelnie przykryć odcinając dostęp tlenu w możliwie krótkim czasie. Kiszonkę z lucerny można przechowywać zarówno w silosie, jak i przemie, belach czy rękawach. Warto przykryć materiał co najmniej dwoma warstwami folii i równomiernie dociążyć. Zakiszanie musi odbywać się w miejscu zabezpieczonym przed dostępem zwierząt, a każde uszkodzenie folii zostać natychmiast naprawione, w przeciwnym razie zatrzymany zostanie proces fermentacji, a materiał się zepsuje.

Gotowa kiszonka z lucerny stanowi doskonałe uzupełnienie kiszonki z kukurydzy dzięki wysokiej zawartości białka i cennych składników odżywczych. Dodatkowo wywiera pozytywny wpływ na pH żwacza. Pasza ta charakteryzuje się też dużą odpornością na suszę i zimno,

dzięki czemu można ją przechowywać przez długi czas.

Zakiszacz bakteryjny – dlaczego to konieczność?

Lucerna jest rośliną ubogą w cukry i trudną w zakiszaniu, dlatego do przygotowania takiej kiszonki zaleca się zastosowanie zakiszacza bakteryjnego. [SiloSolve® FC](#) to światowej klasy produkt, który stabilizuje poziom składników pokarmowych i przyspiesza tworzenie środowiska beztlenowego, tym samym wspomagając w kontrolowany sposób szybką i bezpieczną fermentację. Zakiszacz zapobiega zagrzewaniu się kiszonki i zapewnia stabilność tlenową przez cały proces fermentacji, dzięki czemu pozwala na szybsze korzystanie z gotowej paszy. Dodatkowo hamuje rozwój szkodliwych mikroorganizmów, takich jak pleśń i drożdże, zabezpieczając tym samym stado przed mykotoksynami. SiloSolve® FC to sposób na wysokiej jakości paszę, która będzie łatwa w przechowywaniu i chętnie pobierana przez krowy.

Zobacz także: [Dodatki do kiszzonek - po co i jak je stosować?](#)