

Żywienie krów mlecznych opiera się głównie na paszach objętościowych. Skarmianie dobrej jakości kiszonki to jeden z filarów opłacalnej produkcji.

Na jakość kiszonki ma wpływ wiele czynników. Poza odpowiednim czasem zbioru roślin i starannym przygotowaniem warto sięgnąć po wysokiej jakości zakiszacz do kiszonek. Dzięki temu szanse na zepsucie kiszonki są ograniczone do minimum.

Kiszonki to podstawa produkcji mlecznej

Dzięki niskim kosztom produkcji i wysokim poziomem strawności składników odżywczych kisonka z kukurydzy i kisonka z traw to najczęściej wykorzystywane pasze objętościowe w hodowli bydła. Jeśli są dobrze przygotowane wykazują się dużą smakowitością i odpowiednim poziomem pH. Wielu hodowców decyduje się na przygotowanie kiszonek na własną rękę. Odporność takiej paszy na zepsucie zależy w dużej mierze od tego, ile uwagi poświęcimy na poprawne jej przygotowanie.

Na jakość kiszonki wpływają:

- dobór odmiany
- termin i technika zbioru
- sposób napełnienia i przykrycia silosu
- sposób wybierania gotowej paszy
- zastosowany inokulant bakteryjny, inaczej mówiąc zakiszacz do kiszonek

Jak zadbać o jakość kiszonki?

Pierwszą decyzją od której będzie zależała ostateczna jakość przygotowywanej paszy jest termin zbioru. Rośliny muszą mieć odpowiednią zawartość suchej masy i składników odżywczych, zwłaszcza cukrów, aby zakisić się poprawnie. Bakterie odpowiedzialne za proces zakiszania odżywiają się cukrem. Jego zawartość różni się w zależności od poziomu nasłonecznienia w ciągu całego wzrostu. Ten czynnik również należy mieć na uwadze wybierając termin koszenia. Sposób koszenia również ma znaczenie – odpowiednia wysokość

cięcia zapewni wysoką wartość odżywczą materiału i odpowiednie rozdrobnienie.

Lucerna przeznaczona na kiszonkę musi najpierw przewędnać. Należy ją podsuszyć do 30-40% s.m. w przypadku robienia przymy albo do 50% s.m. przy belowaniu. Z kolei, kukurydza musi zostać zgnieciona i rozdrobniona (zwłaszcza ziarniaki), co pozwala na osiągnięcie optymalnej strawności obecnej w niej skrobi i zmniejszy ryzyko zaburzenia procesu fermentacji. Pozostałe procesy zachodzą już w silosie.

*Zakiszacz do kiszonek SiloSolve® pozwala
uzyskać wysokiej jakości kiszonkę.*

Optymalna fermentacja - w tym pomoże zakiszacz do kiszonek

Odpowiednio przygotowany, ubity i zabezpieczony materiał trafia już do silosa. Należy pamiętać, że bakterie przeprowadzające proces zakiszania paszy żyją w warunkach beztlenowych. Stąd konieczność dokładnego zagęszczenia materiału i zabezpieczenia go przed dopływem powietrza hermetycznym zamknięciem. Dodany w tym momencie inokulant bakteryjny wysokiej jakości, taki jak [SiloSolve®](#) pozwoli nie tylko zmniejszyć szanse na zaburzenia procesu fermentacji. Jego obecność hamuje rozwój pleśni i drożdży w kiszonce, obniża pH do prawidłowego poziomu, oraz zapobiega zagrzewaniu się kiszonki. Poprawia też zawartość suchej masy, dzięki czemu nawet niedoskonały materiał na kiszonkę może dać paszę o bardzo wysokiej jakości. Otrzymana kiszonka będzie nie tylko chętnie pobierana przez zwierzęta, ale również zapewni im odpowiednią podaż składników odżywczych, bez których hodowla zwierząt nie jest możliwa.

Czas to pieniądz! Wybierz zakiszacz do kiszzonek SiloSolve®

W procesie przygotowywania kiszzonek problematycznym czynnikiem jest czas, który musi upłynąć od zbioru do otrzymania gotowej paszy. Z pomocą przychodzi zakiszacz do kiszzonek SiloSolve®, który przyspiesza tworzenie się środowiska beztlenowego. Zapewnia on również stabilność tlenową, dzięki której silos można otworzyć bezpiecznie nawet w ciągu 7 dni. Większa kontrola nad procesem fermentacji sprawia też, że przygotowana pasza dłużej pozostanie świeża. Dzięki dobrze przygotowanej kiszonce można nie tylko obniżyć wydatki na pasze. Pozwala to również utrzymać wysoki status zdrowotny stada i oczekiwane parametry produkcyjne, maksymalizując opłacalność całej hodowli.