

Jak przygotować idealną kiszonkę? Jak wygląda kiszonka z zastosowaniem inokulantów bakteryjnych? Czy warto stosować zakiszacze, a jeśli tak, to jakie?

Roadshows, czyli spotkania z hodowcami w całej Polsce, są doskonałym miejscem do uzyskania odpowiedzi na wszystkie pytania dotyczące kiszonek. Już od czerwca, jako marka Farmchamps, prowadzimy serię spotkań z hodowcami pod hasłem: 5 kroków do przygotowania idealnej kiszonki. Jest to szansa dla obu stron na wymianę doświadczeń, zapoznanie się z różnymi technikami wdrożenia produktów do zakiszania, a także do podjęcia współpracy. Na każde z tych spotkań przyjeżdżamy do jednego z gospodarstw rolnych, by bezpośrednio przy silosach porozmawiać o zakiszaniu.

ZREALIZOWALIŚMY JUŻ 7 SPOTKAŃ

Udało nam się zorganizować już 7 spotkań w 7. różnych województwach: podlaskim (Goniądz), mazowieckim (Węgrów), pomorskim (Nowy Barkoczyn), kujawsko-pomorskim (Dąbrowa Chełmińska), warmińsko-mazurskim (Łodygowo), opolskim (Rozmierz), wielkopolskim (Pogorzałki Wielkie). Docieramy do wielu miejsc, by dzielić się naszą wiedzą, poradami i wskazówkami z zakresu kiszonek i procesu ich zakiszania. Nasze dwie doradczynie – Klaudia Wysocka-Klepadło i Marlena Gregorczyk na żywo, przy silosie analizują kiszonki na różne sposoby:

- organoleptycznie
- sprawdzając pH,
- określając suchą masę
- badając temperaturę

Oprócz tego każdy z uczestników spotkania może przynieść 1 kilogram własnej kiszonki do analizy NIR. Dzięki temu hodowcy poznają parametry odżywcze i fermentacyjne swoich wyrobów. ROADSHOW to też możliwość do zadawania najróżniejszych pytań odnośnie do właściwych parametrów kiszonek, a także negatywnych efektów błędów w zakiszaniu. W trakcie takich spotkań organizujemy również miło czas, urządzając konkursy oraz organizując poczęstunek, by wszyscy hodowcy mogli wymienić się doświadczeniami w przyjaznej atmosferze.

ZAKISZACZ BAKTERYJNY SiloSolve® FC

W trakcie spotkań pokazujemy kiszonki z zastosowaniem inokulantu bakteryjnego [SiloSolve® FC](#). Jest to produkt, który w swoim składzie zawiera szczep bakterii *Lactobacillus buchneri* LB1819, a także szczep *Lactococcus lactis* 0224. Produkt ten, jeśli jest użyty zgodnie ze wskazaniami, poprawia fermentację hamując rozwój drożdży i pleśni. Sprzyja postawianiu warunków beztlenowych. Wykazuje także działanie, które zapobiega zagrzewaniu się kiszonki.