



## ZBIORY KUKURYDZY NA KISZONKĘ 2019










**Kiszonka z kukurydzy stanowi główną paszę energetyczną w żywieniu bydła mlecznego.**

*„W dawce dla najlepszych grup produkcyjnych możemy skarmiać jej nawet do 30 kg”*

Kamil Kowalczyk, specjalista ds. rozwoju produktu Josera

### OD CZEGO ZALEŻY JAKOŚĆ KISZONKI Z KUKURYDZY?

-  **termin zbioru** – optymalny termin dojrzałość woskowa ziarna i sucha masa na poziomie 35%;
-  **czystość surowca** – ilość popiołu surowego w kiszonce świadczy o zanieczyszczeniu zakiszanej biomasy, jego maksymalna zawartość nie powinna przekraczać 10% suchej masy;
-  **wysokość cięcia** – zalecana wysokość cięcia wynosi powyżej 20 cm;
-  **rozdrobienie zakiszanej biomasy** – ma wpływ na fermentację oraz strukturę uzyskanej kiszonki, sieczka powinna mieć długość do 12 mm;
-  **stosowanie inokulantów** – zakiszacze zawierają szczepy bakterii kwasu mlekowego i wspierają procesy fermentacyjne;
-  **ugniatanie** – jest stosowane w celu usunięcia powietrza z masy roślinnej i stworzenia warunków beztlenowych niezbędnych do prawidłowego przebiegu procesu kiszenia;
-  **okrywanie** – po zakończeniu ugniatania zakiszaną biomasę należy szczelnie przykryć folią silosową.

### CECHY DOBREJ KISZONKI Z KUKURYDZY:

- SUCHA MASA – **35%**
- BIAŁKO OGÓLNE – **8%**
- WŁÓKNO SUROWE – **180 – 220 g**
- POPIÓŁ SUROWY < **5%**
- WARTOŚĆ ENERGETYCZNA > **6,6 MJ NEL**
- SKROBIA – min. **32%**
- KWAS MASŁOWY – **brak**
- KWAS OCTOWY < **3%**
- AMONIAK < **8%**
- pH – **3,8 – 4,2** (w zależności od suchej masy)