



Ensilering med Lalsil

Temperatur

Vid ensileringsprocessen utvecklas värme. Det är viktigt att temperaturen snabbt sjunker vid ensilering med tanke på proteinet. Protein som utsätts för värme kan bli osmältbart för djuren. Ensilage som är mörkt och med brunsvarta klöverblad har protein som inte längre är tillgängligt för djuren. Temperaturen sjunker snabbt vid ensilering med Lalsil (se sid 65 i Ensilering af majs og græs).

Lagringsstabilitet

Vid ensilering med eller utan biologiskt ensileringsmedel ges lagringsstabilitet genom att mjölksyraproducerande bakterier sänker pH genom dess mjölksyraproduktion. Ensilering med Lalsil Dry sänker pH enligt sidan 65 i Ensilering af majs og græs.

Varmgång

Vid uttag och utfodring med ensilage då den syrefriamiljön bryts är det först och främst jästsvamp som behöver kontrolleras. Okontrollerad jästsvamp i ensilage förbrukar mjölksyra. När mjölksyra förbrukas stiger pH. Ett stigande pH gör att mögelsvampar åter blir aktiva i ensilaget. Aktiviteten av jästsvamp och mögel ger varmgång i ensilaget. Jästsvamp kontrolleras av ättiksyra och propionsyra/propylenglykol (se sid 65 i Ensilering af majs og græs).