



Praxisbewertung Maissilage

Futterprobe Bezeichnung:

Beurteilung wertbestimmender Eigenschaften von Silomais

Körner:
 Kornreife: Milchreife Beginn Teigreife Teigreife Ende Teigreife Vollreife
 Kornanteil: niedrig mittelmäßig hoch

Partikellänge und Vorschub:
 Theor. Häcksellänge: bis 5 mm 5-10 mm 11-15 mm 16-20 mm über 20 mm
 Wöchentlicher Vorschub: bis 50 cm 51-100 cm 101-150 cm 151-200 cm >200 cm

Schätzung Trockenmassegehalt:
 TM-Gehalt in %:

Sensorische Bewertung

Problemfeld	Kriterium	Ausprägung in der Maissilage	Wahrnehmbarkeit bzw. Qualitätsmangel und daraus resultierender Punkteabzug					Orientierungswert aus der Analyse	Hinweis auf	Punkteabzug
			nicht vorhanden	gering	mäßig	stark	sehr stark			
Fehlgärung	Alkohol Ester	hefig, maische-/mostartig, gärig Lösungsmittel, Klebstoff, Azeton	0 (<5)	1 (5-15)	2 (16-25)	4 (26-35)	7 (>35)	Ethanol < 10 g/kg TM	Hefegärung, erhöhtes Risiko für Nacherwärmung	
	Essigsäure	stechend scharf bis beißend	2 (< 10)	0 (10-25)	1 (25-35)	2 (36-45)	4 (>45)	10-25 g/kg TM	heterofermentative Milchsäuregärung, fördert Silagestabilität, kann Futteraufnahme bei hohen Gehalten senken	
	Ammoniak	nach Stallgeruch, fäkalartig bis faule Eier	0 (<8)	1 (8-10)	2 (11-14)	3 (15-20)	4 (>20)	< 8% von N _{total}	Proteinabbau durch Proteolyse, NH ₃ (Ammoniak)	
	Buttersäure	schweißartig, ranzige Butter, dumpf süßlich, giftgrün bei sehr starker Buttersäuregärung	0 (<3)	2 (3-8)	3 (9-15)	5 (16-25)	7 (>25)	< 3 g/kg TM	Fehlgärung durch Clostridien, Energieverlust	
Fermentation	Röstgeruch	angenehm brotartig, malzig; unangenehm röstig/rauchig bis scharf würzig, auch brandig/tabakartig	0	1	2	3	4	-	Erwärmung bis Erhitzung und Fermentation; Veränderung der Protein- und Zuckerverdaulichkeit (Maillardreaktion)	
	Bräunung	braun bis rötlichbraun oder dunkel in der Farbe	0	1	2	2	3	-		
Schimmel und/oder Hefen	Geruch	muffig, nach Schimmelkäse, hefig	0	3	4	5	7	Schimmel < 5 Tsd. KBE/g Hefen < 1 Mio. KBE/g	Verpilzung mit Schimmel, Nacherwärmung, mit zunehmender Verpilzung schmierig/schleimig, Erhöhung pH	
	Farbe	weiß, grau, bläulich, rötlich	0	1	2	3	4			
Fäulnis	Gefüge	anfangs unsichtbar, punkt- bis nestartig, knollig/plattig, schmierig	0	1	2	3	4			
	Verrottung	dunkelbraune bis schwarze Farbe, Rottegeruch nach Mist und Fäulnis	0	2	4	6	10		starker Luft- und Wasserzutritt, aerober Verderb durch Fäulnisbakterien, Erhöhung pH	
Kornaufschluss	Gefüge	nicht aufgeschlagene, nicht aufgeschlossene Körner	0 (< 2%)	1 (2-10%)	2 (11-20%)	3 (21-30%)	4 (>30%)	-	falsche Einstellung Corncracker, Reibplatte	

(...) Werte in der Klammer bieten Orientierung zur Laboranalyse

Summe Punkteabzug (P): _____

Konservierungserfolg:

< 2 P = sehr gut (1); 2-4 P = gut (2); 5-7 P = mäßig (3); 8-11 P = schlecht (4); >11 P = sehr schlecht (5)

Anmerkungen:

Bewertung am: von: