

Maisanalyse mit Gärsäuremuster / Maissilage ist mit KE-agrar behandelt.

**Senorische Prüfung**

Gefüge: gehäckselt unverändert	Schnittzeitpunkt : Ende der Teigreife
Geruch: angenehm säuerlich	Verschmutzung : ohne
Farbe : dem Ausgangsmaterial entsprechend	Schimmelpilzbefall: ohne

**Nasschemische Untersuchung in g/kg, außer wenn anders angegeben**

Untersuchungsparameter	Frischmasse	Trockenmasse	Zielintervall	Mittelwert
Trockensubstanz	324	1000	320-360	331
Rohasche	11	35	30-45	36
Rohprotein	26	81	80-90	75
Rohfaser	57	179	170-200	189
Stärke	109	336	320-400	326
NH <sub>3</sub>	0,34		-	
NH <sub>3</sub> -N% von Ges.-N	6,3		<10	5,3
pH-Wert	3,84	13,86	3,8 - 4,2	3,88
Essigsäure	4,49		10-25	11,8
Propionsäure	<0,1			
i-Buttersäure	<0,1			
n-Buttersäure	<0,1		<1,5	
i-Valeriansäure	<0,1			
n-Valeriansäure	<0,1			
n-Caprionsäure	<0,1			
Milchsäure	33,89	104,60	60-70	42,0

Essigsäure

1

Milchsäure

7,5

**Auswertung in g/kg, außer wenn anders angegeben**

	Frischmasse	Trockenmasse	Zielintervall	Mittelwert
ME (MJ/kg)	3,6	11,2	10,7-11,3	11,0
NEL(MJ/kg)	2,2	6,8	6,5-7,4	6,6
UDP	6,6	20,2	18-26	18
nXP	43,8	135,3	130-140	133
RNB	-2,8	-8,7	-11- -7	-9,0

**Beurteilung – Hinweise**

DLG-Gärfutterschlüssel	Punkte: 100	Gärqualität: sehr gut (1)
Lagerfähigkeit stabil!		