

Úspěch ve stáji

AKTUÁLNĚ



HLAVNÍ TÉMA Silážování píce

Dostat pod kontrolu siláže z pícnin s nízkým obsahem cukrů a sušiny

Proměnlivé, deštivé počasí často znamená mokré siláže s nízkým obsahem cukrů a také rostoucí požadavky na management silážování.

Management silážování je na místě

Rentabilní výroba mléka se neobejde bez vysoké užitkovosti z objemných krmiv. Výborná kvalita siláží umožňuje odpovídajícím způsobem snížit nákup drahých jaderných krmiv, což má pozitivní vliv i na zdravotní stav zvířat.

V praxi ovšem nebývá tak snadné nároky na kvalitu siláží splnit, rozhodující roli zde často sehrává počasí.

Výzva – hmota s nízkou sušinou i obsahem cukrů

Při proměnlivém, vlhkém počasí není nouze o siláže s nízkým obsahem cukrů i sušiny. To není ovšem vhodná výchozí situace pro optimální průběh kvašení, naopak je to nejlepší předpoklad pro druhotné kvašení způsobené nežádoucími mikroorganismy a konečným výsledkem bývá často tzv. zvrhnutí siláže.

Travní hmotu určenou k silážování nelze kvůli počasí nechat na pokosu zavadnout, a proto nedochází ke zvýšení koncentrace cukrů. Z toho vyplývá příliš málo využitelné energie pro bakterie mléčného kvašení (BMK), aby bylo možné rychle vytvořit dostatečné množství kyseliny mléčné. Při malém množství kyseliny mléčné nedochází k dostatečnému snížení pH-hodnoty a siláž je nestabilní.

Mikroorganismy produkující kyselinu máselnou, především klostridie, tak mohou začít

Dostat pod kontrolu siláže z pícnin s nízkým obsahem cukrů a sušiny



konkurovat bakteriím mléčného kvašení. Velmi rychle se množí a přeměňují vytvořenou kyselinu mléčnou na kyselinu máselnou, způsobují tím zvýšení pH-hodnoty. Kromě cukrů mohou klostridie odbourávat proteiny na amoniak a biogenní aminy.

Z činnosti klostridií vznikají zvrhlé siláže se zhoršenou chutností a nízkou kvalitou proteinů. Při vysokém stupni degradace vznikají toxická množství biogenních aminů (produkty metabolismu klostridií), které následně poškozují zdraví zvířat. V tomto extrémním případě se musí siláž z krmné dávky vyřadit. Při pohledu na pH-hodnotu v laboratorním rozboru siláže získáme první představu o úspěšnosti silážování. Pokud je pH-hodnota nižší než 4,4, došlo k dostatečnému okyselení díky činnosti BMK. V případě, že je pH-hodnota vyšší než 4,5, nastává zvýšené nebezpečí, že se klostridie produkující kyselinu máselnou dále prosadí a může dojít ke zvrhnutí siláže (graf 1).

Tři kmeny – tři úkoly – jeden cíl!

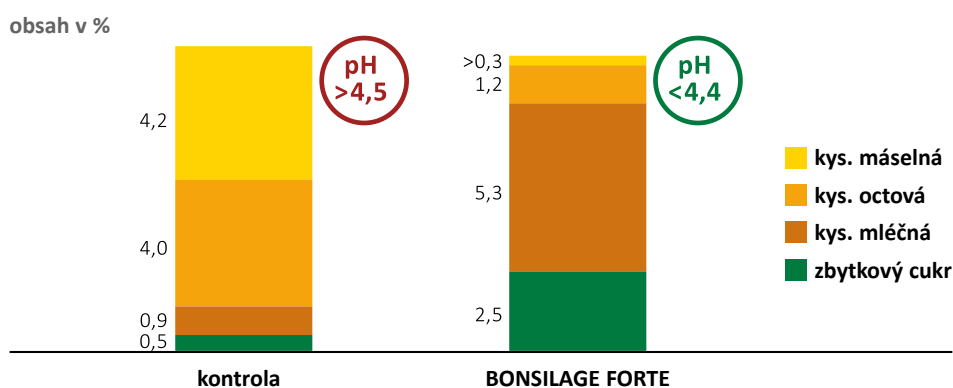
Silážní přípravek Bonsilage Forte je vybaven třemi kmeny bakterií mléčného kvašení, které na sebe optimálně navazují a vzájemnou souhrou vytvářejí pro klostridie účinnou konkurenci. Kmen *Lactobacillus paracasei* je schopen ze substrátu využít zásobní uhlovodíky (složitější molekuly sacharidů), což zlepšuje nepříznivou situaci při nedostatku cukrů v silážované hmotě. Společně se dvěma dalšími kmeny bakterií mléčného kvašení, *Lactobacillus lactis* a *Lactobacillus acidilactici*, je možné velmi rychle snížit pH-hodnotu a efektivně potlačit růst klostridií, a tím také tvorbu kyseliny máselné (graf 2). Klesá odbourávání proteinů a výsledkem je nízký obsah amoniaku.

Bonsilage Forte – pro lepší průběh kvašení

Rychlé a intenzivní snížení pH-hodnoty spolu s dobrou konkurenceschopností bakterií

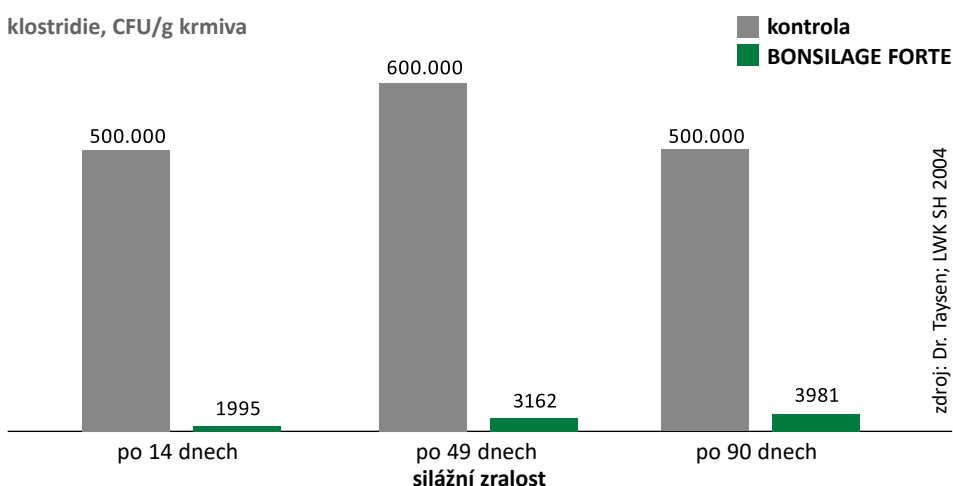
Graf 1: BON SILAGE FORTE zvyšuje zkrmitelnost siláží

průměrné výsledky kvašení: travní siláže < 25 % suš., 6,1 MJ NEL, 17 % N-látky, 11 % popel



Graf 2: BON SILAGE FORTE potlačuje klostridie produkující kyselinu máselnou

tráva, 1. seč, 26–32 % sušiny



mléčného kvašení v Bonsilage Forte umožňují následnou inhibici škůdců kvašení. Siláže jsou chráněné před vysokým stupněm degradace proteinů a aminokyselin i zhoršením stravitelnosti. Chutnost a s tím spojený příjem krmiva,

stejně jako zlepšení stravitelnosti, jsou další důležitou přidanou hodnotou Bonsilage Forte pro hospodárnější a udržitelnější mléčnou produkci. Přípravek Bonsilage Forte získal DLG-známku kvality pro silážní aditiva v kategorii 5a.