

ELS FARRATGES CONSERVATS

COM RECONÈIXER EL CONTINGUT DE MATÈRIA SECA DELS FARRATGES

15% MS	<i>regalima</i> dels remolcs, <i>sense prémer</i>	35% MS	en doblegar un puny, la <i>mà</i> queda <i>humida (sense gotes)</i>
20% MS	<i>regalima</i> en prémer un <i>puny</i>	40% MS	humitat a l'interior de les tiges; en doblegar un puny <i>no</i> deixa <i>humitat a la mà</i>
25% MS	<i>regalima</i> si se'l <i>prem i doblega</i>	50% MS	la planta encara està dreta però <i>rígida</i> com un fenc
30% MS	al doblegar un puny la <i>mà</i> queda <i>humida (amb gotes)</i>	65% MS	algunes <i>fulles</i> pansides (<i>marcides</i>)

QUALITAT DELS FENCs

Estat ideal de recol·lecció

gramínies	inici d'espigat (sortida de les primeres espigues)
lleguminoses	sortida dels botons florals

Com reconèixer la qualitat d'un ensitjat d'herba segons el color, l'olor, la consistència al tacte, la composició, i el contingut d'impureses.

<i>Color</i>	
verd brillant	<i>bona qualitat</i>
verd apagat	<i>regular, alta</i>
verd groguenc	<i>regular</i>
groc	<i>regular, baixa</i>
bru, negrós	<i>baixa</i>

<i>Olor</i>	
a herba seca	<i>bona qualitat</i>
no fa olor	<i>regular</i>
cremat, caramel	<i>regular, baixa</i>
resclosit	<i>baixa</i>

Consistència al tacte	
flexible	<i>bona qualitat</i>
rígid	<i>regular</i>
rígid i fa pols	<i>baixa qualitat</i>

Composició	
moltes fulles, tiges primes	<i>bona qualitat</i>
tiges gruixudes, poques fulles	<i>regular</i>
sense fulles	<i>baixa qualitat</i>

Impureses	
no en té	bona qualitat
altres herbes	regular
floridures i males herbes	baixa qualitat

QUALITAT DE L'ENSITJAT D'HERBA

Estat ideal de recol·lecció

gramínies inici d'espigat (sortida de les primeres espigues)

lleguminoses sortida dels botons florals

Com reconèixer la qualitat d'un ensitjat d'herba segons la temperatura, l'olor i el color.

Temperatura	
fins a 40 graus	<i>acceptable</i>
entre 40 i 50	<i>regular, baixa</i>
més de 50 graus	<i>mala qualitat, mala fermentació</i>

Olor	
agre a fresc	<i>bona qualitat</i>
tabac	<i>acceptable</i>
vinagre	<i>regular, baixa, poc apetitós</i>
amoníac, sulfhídric, podrit	<i>mala qualitat</i>

Color	
verd groc a verd bru	<i>bona qualitat</i>
bru	<i>acceptable</i>
bru molt fosc	<i>regular, baixa</i>
verd molt fosc	<i>mala qualitat</i>

La matèria seca i el pH

(Per a una bona conservació de l'ensitjat d'herba, a cada contingut de MS li correspon un pH)

% MS	pH
entre 15 i 20	menys de 4
entre 20 i 25	entre 4 i 4,2
entre 25 i 30	entre 4,2 i 4,4
entre 30 i 35	entre 4,4 i 4,6
entre 35 i 40	entre 4,6 i 4,8

QUALITAT DE L'ENSITJAT DE BLAT DE MORO

A l'hora d'ensitjar s'ha de procurar que...

... la velocitat d'entrada de recol·lecció vagi sincronitzada amb les revolucions del tambor.

... les fulles de tall estiguin ben esmolades.

... les fulles de tall i les contrafulles guardin la distància adequada (els brins han de ser inferiors a 20 mm).

... si la MS és al voltant de 32-35 % l'ensitjadora estigui equipada amb l'esclafador de grans.

Les bones condicions de la recol·lecció i l'acurat de l'ensitjament són la garantia d'una bona conservació.

Reconeixement dels estats de maduresa del blat de moro en el moment d'ensitjar

<i>estat del gra</i>	<i>% matèria seca (MS)</i>	<i>característiques</i>
lletós	20% MS	les fulles per sota de l'espiga i les espates (fulles que envolten l'espiga) són verdes, el gra s'esclafa i perd llet
pastós - tou	25% MS	les fulles per sota de l'espiga i les espates (fulles que envolten l'espiga) groguegen, el gra s'esclafa però no perd llet
pastós - dur	30% MS	les fulles per sota de l'espiga s'assequen i les espates groguegen, el gra no s'esclafa fàcilment, però es ratlla amb l'ungla
vidriós	35% MS	les fulles per sota de l'espiga i les espates assecades, el gra no es ratlla amb l'ungla

Com saber les pèrdues diàries de matèria seca (MS) a través de la temperatura de l'ensitjat ...

<i>si la temperatura de l'ensitjat és</i>	<i>de cada 100 kg de MS, diàriament en perd</i>
5 graus superior a la de l'exterior	1,2 kg
10 graus superior a la de l'exterior	2,3 kg
15 graus superior a la de l'exterior	3,5 kg

Per tal de no perdre MS els sucres de l'ensitjat han d'afavorir de manera ràpida la producció d'àcid làctic.

L'ensitjat de blat de moro s'estabilitza entre un **pH de 3,8 a 4,2**

Un ensitjat de blat de moro **correcte** només tindrà una pèrdua de 10 kg de MS per cada 100 kg de MS inicial, durant tot el procés de fermentació. Per tant l'escalfament de l'ensitjat, en cas de haver-n'hi, no hauria de durar més de 10 dies.

Valor nutritiu

Després de la floració la proporció d'espigues augmenta, la qual és la part més digestible - el midó del gra té una digestibilitat del 95 al 100% - i compensa la disminució de la digestibilitat de la tija i de les fulles. És un excel·lent aliment **energètic (UFL entre 0,85 i 0,95 per kg de MS)**

El valor nitrogenat - proteic - és feble (**PDIN entre 50 i 65 g i PDIE entre 65 i 71 g per kg de MS**). També és **pobre en minerals**.

Ingestió segons sigui la MS d'un bon ensitjat

<i>% MS de l'ensitjat</i>	<i>vaca de 600 kg i que produeix 25 kg llet al dia</i>
20	10,5
25	11,5
30	13
35	15,5