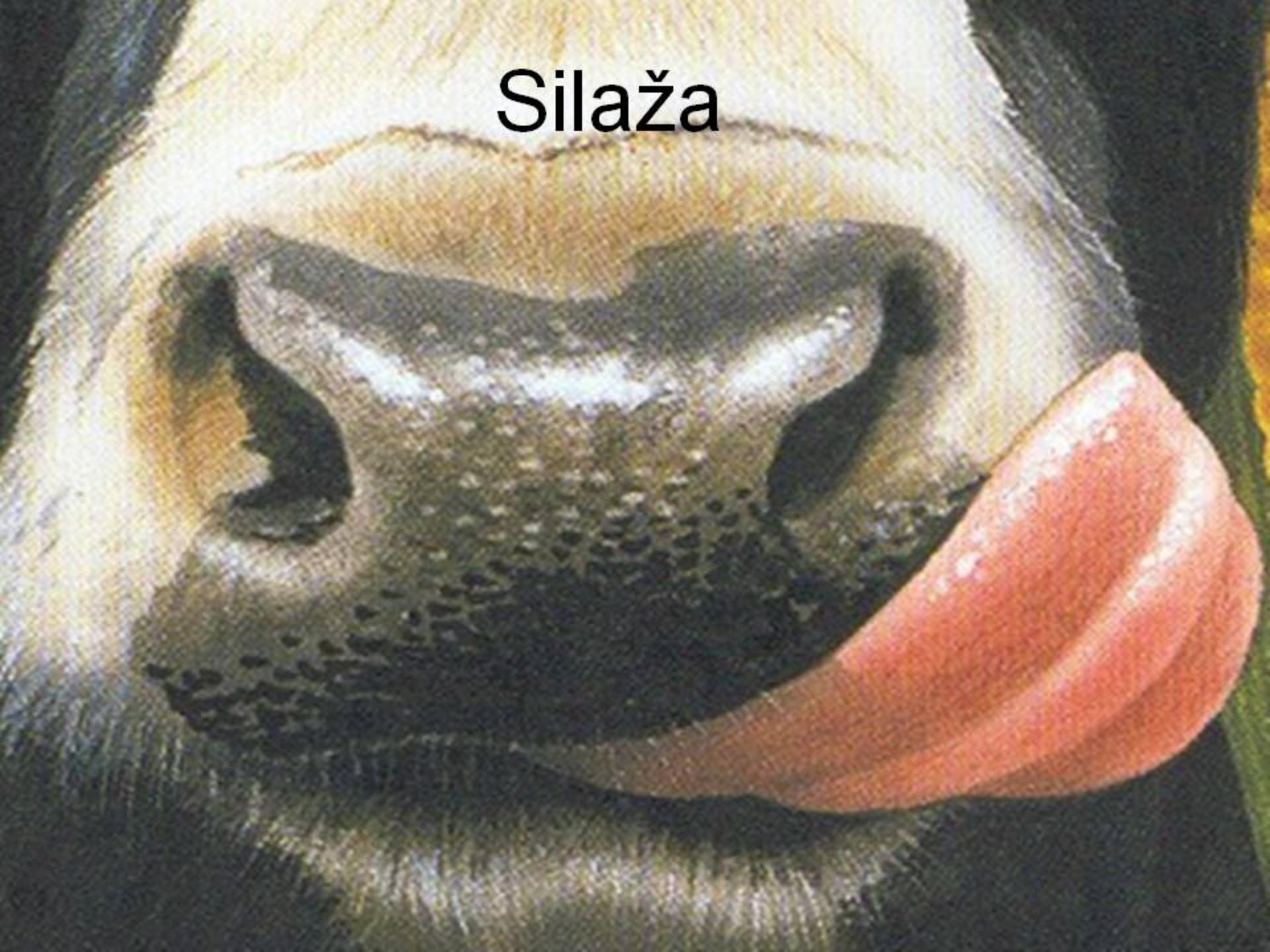


Silaža





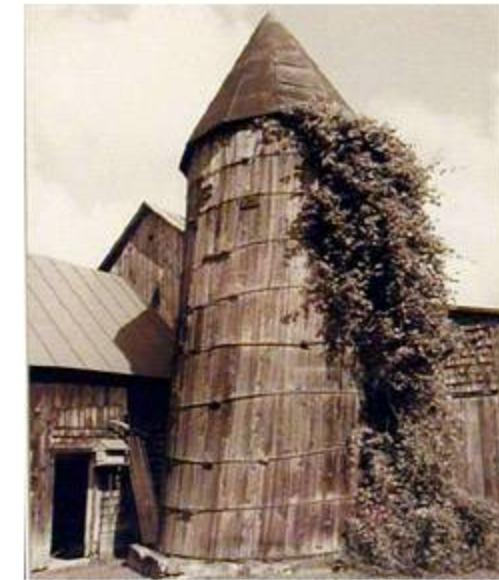
## Silaža - istorijat

Priprema kukuruzne silaže je novijeg datuma.

Prvi pokušaji su bili u Nemačkoj **1861.** U SAD

prvi pokusaji su u

Maryland-u **1876.**





## Zašto silirati?

- *Dostupnost hrane za periode sa niskom proizvodnjom*
- *Ne zavisi od vremenskih prilika*
- *Niži troškovi*
- *Minimalan gubitak hranjivih sastojaka*
- *Visoko ukusna hrana*
- *Moguća degradacija antinutritivnih faktora*





# Faktori koji uticu na dobru silažu?

- 1. Vrsta useva
- 2. Zrelost useva prilikom žetve
- 3. Sadržaj suve materije
- 4. Dužina sečke
- 5. Brzina punjenja objekta
- 6. Vrsta silo objekta
- 7. Sabijenost mase





# Faktori koji uticu na dobru silažu?

- 8.Način zatvaranja silo jame
- 9.Način izuzimanja silaže
- 10.Inokulanti
- 11.Vremenski uslovi pri siliranju i izuzimanju
- 12.Sinhronizovanost faza u siliranju
- 13.Dobro obučeni radnici



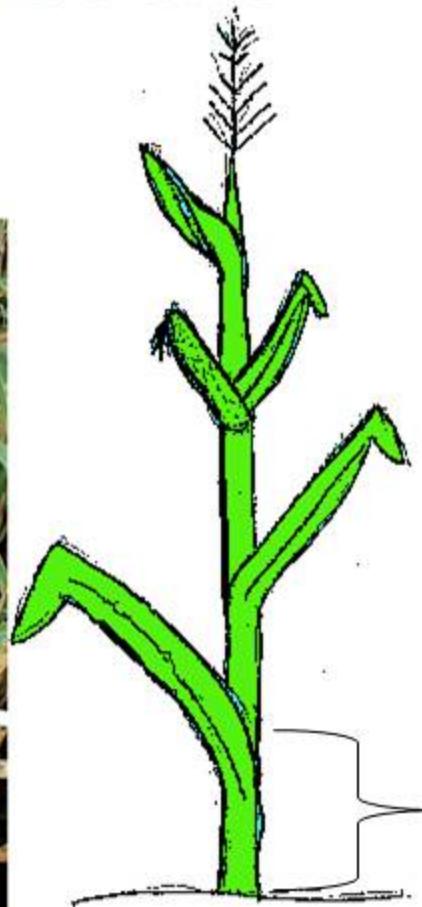


# O čemu voditi računa u procesu ostavljanja silaže





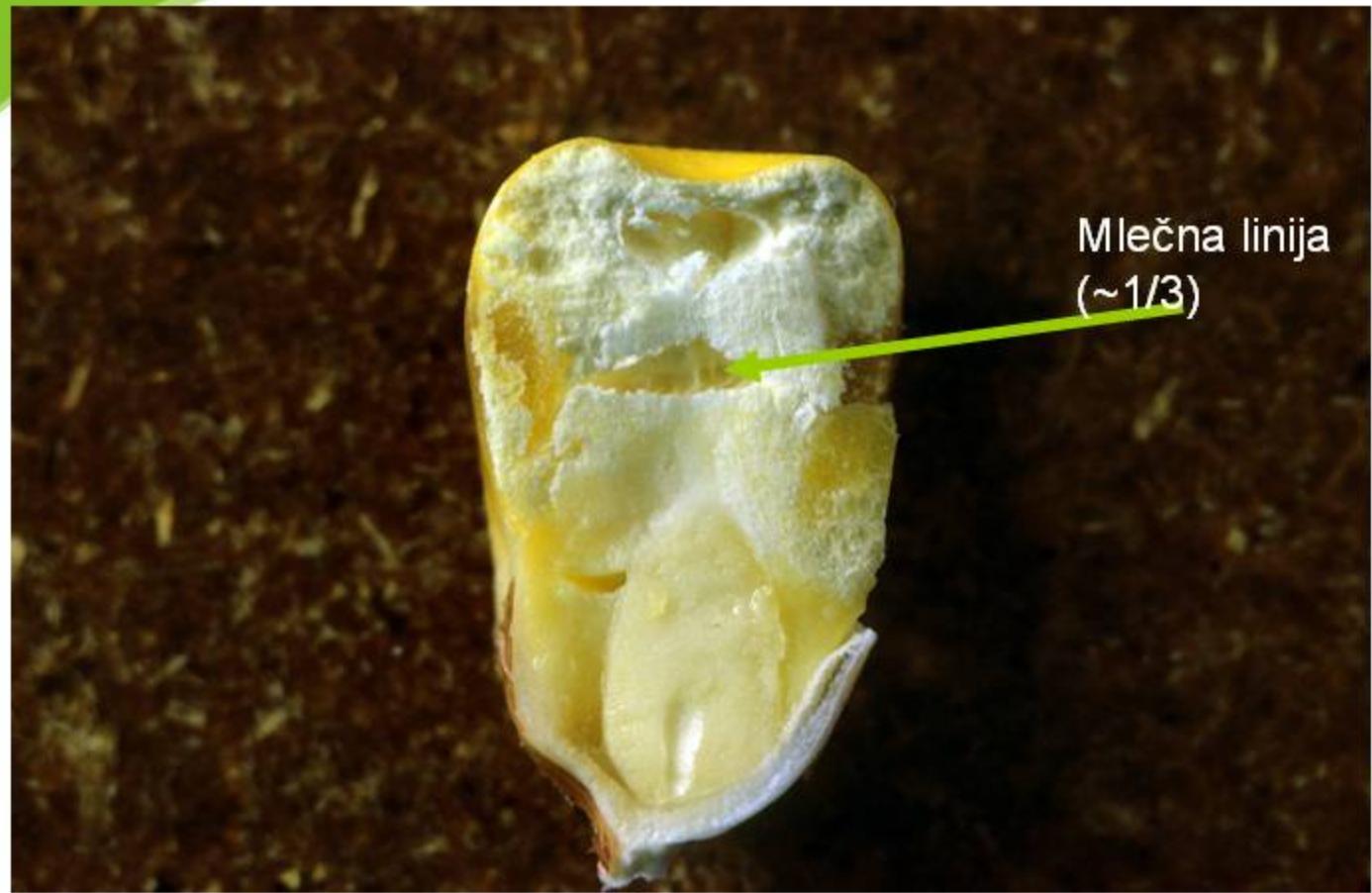
# Visina sečke



30 cm od tla



# Odredite pravi momenat





## Koristite inokulant

- brzo snižavanje pH vrednosti silaže
- izuzetna aerobna stabilnost ili duža održivost u silosu
- manji gubitci SM i energije posle otvaranja silosa
- podrška proizvodnji biogasa



## Koristite inokulant

- ✓ 'Značajno povećanje u očuvanju suve materije'
- ✓ 'Snižena pH vrednost u toku fermentacije i nakon izlaganja aerobnim uslovima'
- ✓ 'Smanjeno zagrejavanje'
- ✓ 'Tendencija smanjenja N u obliku amonijaka'
- ✓ 'Povećanje svarljivosti obroka'



# Organoleptički kvalitet

## Rezultat

## Moguće indikacije

### BOJA

Žuta	Malo proteina, sekundarna fermentacija
Tamno zelena	Visoki sadržaj proteina u lisnoj masi
Smeđa	Pregrejana/ proteini oštećeni
Crna	Verovatno pregrejana/ kontaminirana zemljom
Siva/Bela	Plesniva

### MIRIS

Sladak	Dobra fermentacija, mlečna kiselina
Sirćetni	Mešana fermentacija/ sirćetna kiselina
Voćni	Mešana fermentacija/ aktivnost kvasaca
Izblijuvak	Sekundarna fermentacija/ buterna kiselina
Oštar	Preterana kiselost (pH vrednost)

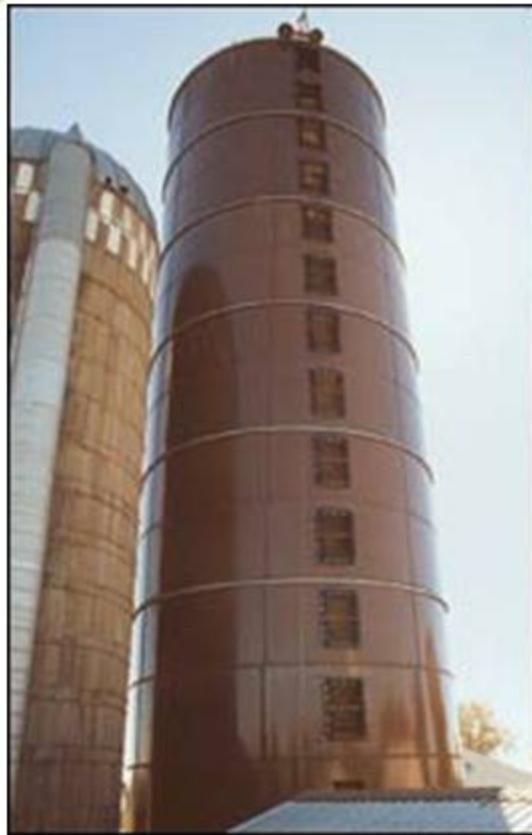


# Gde ostaviti silažu





# Gde ostaviti silažu





# Kompletne smese Pantelić - idealna kombinacija sa Vasom silažom

- Radimo samo sa sirovinama vrhunskog kvaliteta
- Optimalan balans mineralno-vitaminskog dodatka
- Dodatna termicka obrada u toku procesa proizvodnje
- Stručna služba koja će Vam pružiti pomoć kod odabira adekvatnog koncepta za Vašu farmu

REZULTAT JE 

