



BEURTEILUNG DER GRASSILAGE

SENSORISCHE BEURTEILUNG

Die sensorische Beurteilung kann direkt vor Ort durchgeführt werden und liefert eine erste Einschätzung der Qualität. Dabei werden Geruch, Farbe und Struktur der Grassilage bewertet, sowie bei Möglichkeit der pH-Wert und die Verdichtung überprüft und auf Nacherwärmungen kontrolliert. Silagen mit schlechter Qualität sollten nicht an Milchkühe verfüttert werden!

Geruch, Farbe und Struktur

Mit den Händen, der Nase und dem Auge kann man schnell und einfach eine grobe Einschätzung der Gärqualität der Grassilage durchführen.

	gute Qualität	fehlerhafte Qualität	schlechte Qualität
Geruch	angenehm säuerlich, aromatisch, frucht- oder brotartig, kein Buttersäuregeruch	schwacher Buttersäuregeruch (ranzige Butter), Ammoniak- oder Röstgeruch	starker Buttersäure-, Ammoniak-, Essigsäure-, Fäulnis- oder Schimmelgeruch
Farbe	entspricht dem Ausgangsmaterial, nasse und kleereiche Silage leicht dunkel	wenig verändert, gelblich oder bräunlich	stark verändert, hellgelb oder braun bis schwarz
Struktur	entspricht dem Ausgangsmaterial, Gefüge der Blätter und Stängel erhalten	seifig, schmierig, Gefüge der Blätter und Stängel angegriffen	schleimig, faulig, Blätter und Stängel verrottet
Verschmutzung	keine	gering	stark
Nacherwärmung	keine	leicht	stark
Schimmelbefall	ohne	vereinzelte Nester	stark

Tab. 1: Sensorische Beurteilung

Grassilagen schlechter Qualität sollten auf keinen Fall den Tieren verfüttert werden!

pH-Wert messen

Mit sogenannten pH-Teststreifen kann der pH-Wert der Silage überprüft werden. Der Teststreifen wird mit der Silage befeuchtet und nach kurzer Zeit kann man mit der Farbskala den pH-Wert ablesen. Der optimale pH-Wert der Grassilage liegt zwischen 4,3 und 4,7.



Abb. 1: Den Indikatorstreifen mit der Farbskala vergleichen und den pH-Wert ablesen.

Trockensubstanz bestimmen

Die Wringprobe ist die schnellste und einfachste Schätzung des Trockensubstanzgehaltes der Grassilage. Bei feuchter Silage einen Ball formen und danach die Silage pressen. Ab 30% TS aus der Silage einen Strang formen und einmal kräftig wringen.

	TS-Gehalt
Starker Saftaustritt schon bei leichtem Händedruck	< 20 %
Starker Saftaustritt bei kräftigem Händedruck	25 %
Beim Wringen Saftaustritt zwischen den Fingern, Hände werden nass	30 %
Beim Wringen kein Saftaustritt zwischen den Fingern, Hände werden noch feucht	35 %
Nach dem Wringen glänzen die Hände noch	40 %
Nach dem Wringen nur noch schwaches Feuchtegefühl auf den Händen	45 %
Hände bleiben vollständig trocken	> 45 %



Abb. 2: Trockensubstanz mit der Wringprobe nach DLG schätzen