

# MAIS OPTIMALER ERNTEZEITPUNKT OPTISCHE BEURTEILUNG



DER MAIS IST IN DER MILCH-  
TEIGREIFE

DIE UNTERSTEN BLÄTTER SIND NOCH  
GRÜN, DIE KOLBENBLÄTTER BEGINNEN  
ZU TROCKNEN



DER MAIS IST IN DER TEIGREIFE  
DIE UNTERSTEN BLÄTTER SIND  
TROCKEN, DIE KOLBENBLÄTTER SIND  
TROCKEN



DER MAIS IST IN DER TEIGREIFE,  
BEGINN VERGLASUNG  
DIE UNTEREN BLÄTTER SIND BIS  
OBERKANTE KOLBEN TROCKEN,  
OBERHALB DES KOLBENS SIND  
WENIGE BLÄTTER GRÜN  
DAS OPTIMALE ERNTESTADIUM TS AB  
40%

# VERLUSTE BEI DER MAISERNT VERMEIDEN

Verlustursache	Bewertung	Energieverluste (%)
Restatmung	unvermeidbar	1-2
Vergärung	unvermeidbar	4-10
Silagesickersaft	vermeidbar	0-8
Feldverluste	verfahrensabhängig	1-5
Fehlgärungen	vermeidbar	0-10
Aerober Verderb im Silo	vermeidbar	0-10
Nacherwärmung bei Entnahme	vermeidbar	0-10

# VERMEIDEN SIE SICKERSAFT, ES LOHNT SICH

## Reifestadium beurteilen:

Bis Oberkante des Kolbens müssen die Maipflanzenblätter dürr und nicht grün sein

Auch im inneren des Feldes muss die Maispflanze gleich abgetrocknet sein, TS ab 40%

Die Maispflanze darf nicht durch Tau, Niesel oder Regen bei der Ernte nass sein

Oberflächliche Feuchtigkeit und Nässe auf der Maispflanze, wird bei der Maisernte Sickersaft geben

Die Häckselqualität beachten, alle Körner müssen zerkleinert sein

Der Ertrag und der Energiegehalt ist für Maissilage in diesem Erntestadium maximal

## Vorteile bei Maissilagen ab 40% TS:

Die Untenentnahme-Fräse wird weniger Unterhaltskosten verursachen

Der pH-Wert bewegt sich bei diesem Feuchtigkeitsgehalt zwischen pH 4.2-5 und ist sehr pansenverträglich

Die Schmackhaftigkeit leidet stark, sobald Sickersaft die natürliche Milchsäurebakterien- Gärung beeinflusst

Die Gärverluste können um bis zu 8% reduziert werden, wenn kein Sickersaft entsteht