

Sinnenprüfung

**Grassilage**

## Geruch: Prüfung auf Fehlgärung, Erwärmung, Hefen- und Schimmelbildung

### a. Buttersäure (Geruch nach Schweiß, ranziger Butter)

### Punkte für Qualitätsabzug

Nicht wahrnehmbar	0	
Schwach, erst nach Fingerprobe schwach wahrnehmbar	2	
Auch ohne Fingerprobe wahrnehmbar	3	
Aus ca. 1 m Entfernung deutlich wahrnehmbar	5	
Schon aus einiger Entfernung wahrnehmbar, fäkalartig	7	

### b. Essigsäure (stechender, beißender Geruch, Geruch nach Essig)

Nicht wahrnehmbar	0	
Schwach wahrnehmbar	1	
Deutlich wahrnehmbar	2	
Stark wahrnehmbar, unangenehm stechend	4	

### c. Erwärmung (Röstgeruch)

Nicht wahrnehmbar	0	
Schwacher Röstgeruch, angenehm	1	
Deutlicher Röstgeruch, leicht rauchig	2	
Starker Röstgeruch, brandig, unangenehm	4	

### d. Hefen (mostartiger, gärer Geruch)

Nicht wahrnehmbar	0	
Schwach wahrnehmbar	1	
Deutlich wahrnehmbar	2	
Stark wahrnehmbar, gärig	4	

### e. Schimmel (muffiger Geruch)

Nicht wahrnehmbar	0	
Schwach wahrnehmbar	3	
Deutlich wahrnehmbar	5	
Stark wahrnehmbar	7	

**Summe Punkte für Qualitätsabzug**

--

## Farbe: Prüfung auf Witterungseinflüsse beim Welken und auf Fehlgärungen oder Schimmel

### a. Bräunung

### Punkte für Qualitätsabzug

Normale Farbe	0	
Bräunlicher als normal	1	
Deutlich gebräunt	2	
Stark gebräunt	4	

### b. Vergilbung

Normale Farbe	0	
Gelblicher als normal	1	
Deutlich ausgebleichen	2	
Stark ausgebleichen	4	

### c. Sonstige Beobachtungen

Giftgrün durch starke Buttersäuregärung	7	
Sichtbarer Schimmelbefall: Silage nicht verfüttern !	7	

**Summe Punkte für Qualitätsabzug**

--

## Gefüge: Prüfung auf mikrobielle Zersetzung der Pflanzenteile und Schimmel

	Punkte für Qualitätsabzug	
Pflanzenteile nicht angegriffen	0	
Pflanzenteile nur an Schnittstellen leicht angegriffen	1	
Blätter deutlich angegriffen, schmierig	2	
Blätter und Halme stark angegriffen, verrottet, mistartig	4	
<b>Summe Punkte für Qualitätsabzug</b>		

### Bestimmung des TM-Gehaltes mittels der Wringprobe

Bei feuchter Silage einen Ball formen und danach Silage pressen. Ab 30 % TM aus Silage einen Strang formen und einmal kräftig wringen (**nicht nachfassen !**).

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

## pH-Wert: Prüfung auf unzureichende Säurebildung

**Hinweis:** Die Silagebeurteilung ist auch ohne Bestimmung des pH-Wertes möglich.

TM – Gehalt in %				Punkte für Qualitätsabzug	
Bis 20	21 - 30	31 - 45	> 45		
< 4,2	< 4,4	< 4,6	< 4,8	0	
4,2	4,4	4,6	4,8	1	
4,6	4,8	5,0	5,2	2	
5,0	5,2	5,4	5,6	3	
5,4	5,6	5,8	6,0	4	
> 5,4	> 5,6	> 5,8	> 6,0	5	
<b>Summe Punkte für Qualitätsabzug</b>					

## Beurteilung der Gärqualität

Summe Punkte für Qualitätsabzug		Note	Urteil	Wertminderung gegenüber Grünfutter in MJ /kg TM	
Ohne pH-Wert	Mit pH-Wert			ME	NEL
0 – 1	0 – 2	1	Sehr gut	0,3	0,2
2 – 3	3 – 5	2	Gut	0,5	0,3
4 – 5	6 – 8	3	Verbesserungsbedürftig	0,7	0,4
6 – 8	9 – 11	4	Schlecht	0,9	0,5
> 8	> 11	5	Sehr schlecht	> 0,9	> 0,5

# Zusätzlicher Qualitätsabzug durch Verschmutzung

	MJ / kg TM	
	ME	NEL
Handfläche nach der TM-Bestimmung (Wringprobe) mit leichten Schmutzspuren	0,3	0,2
Leichte, aber deutlich feststellbare Verschmutzung (Sandkörner, Erdteilchen, GÜllereste)	0,7	0,4
Starke Verschmutzung	1,0	0,6

## Gesamtbewertung Grassilage

Energiegehalt <b>ME</b> bzw. <b>NEL</b>	MJ / kg TM
Im Grünfutter	
Qualitätsabzug durch Konservierung	
Zusätzlicher Qualitätsabzug durch Verschmutzung	
<b>Energiegehalt der Grassilage</b>	

### Hinweis:

Soll nach Abschluss der Erntearbeiten eine Prognose für den Futterwert der Silage getroffen werden, so ist gegenüber günstigen Witterungsbedingungen bei verlängerter Feldliegezeit bestenfalls die Note 2 anzunehmen, bei Feldliegezeiten von mehr als 3 Tagen bestenfalls die Note 3.