



Zkušenosti se silážováním pivovarského mláta v praxi

Společnost Mráz Agro CZ je již dostatečně známá ve využití vedlejších produktů potravinářské výroby jako krmiv pro hospodářská zvířata. Tentokrát bychom vás rádi seznámili s možností silážování pivovarského mláta. Silážované mláto již úspěšně krmí zemědělské podniky v Čechách i na Moravě. Jaké s ním mají reálné zkušenosti, jsme se zeptali předsedy Bílovské zemědělské a. s. (okres Plzeň-sever) Ing. Pavla Jánského. Společnost hospodaří na 1632 ha zemědělské půdy, z toho je 1487 ha orné a chová zhruba 400 kusů dojnic holštýnského plemene.

Jak dlouho krmíte mláto?

S krátkou přestávkou už více než deset let. Někdy jsme odebírali mláto čerstvé, ale poté jsme přešli k silážování. Mláto jsme chtěli zachovat v krmné dávce, osvědčilo se nám a silážování byla vhodná alternativa.

Proč krmíte mláto silážované?

Především kvůli rovnoměrnosti krmné dávky, nemůže dojít k žádnému výpadku dodávky mláta a v neposlední řadě je to i výhodnější cena. Také nedochází ke změně kvality, jako dříve, když jsme krmili mláto čerstvé, bez uložení do vaku.

Krmíte mláto silážované celoročně?

Ano, celoročně, je to jednodušší mimo jiné i z organizačních důvodů. Kvůli silážování mláta jsme si pořídili vlastní vakovač a poskytujeme službu i zemědělským podnikům v okolí, které také přešly na krmení silážovaným mlátem.

Jak je sestavená vaše krmná dávka?

Krmná dávka v současné době obsahuje kukuřičnou siláž, vojtěškovou

senáž, cukrovarské řízky silážované, doplňkovou krmnou směs z vlastních obilovin a řepkového šrotu a samozřejmě silážované pivovarské mláto, kterého dáváme 4–5 kg na kus a den.

Jakým způsobem mláto silážujete?

Čerstvé mláto se přiveze, nechá se minimálně jeden den odpočinout a poté se pomocí nakladače sype do vakovače, který do něj v průběhu plnění pomocí trysek rovnoměrně aplikuje konzervant a stlačuje ho do silážního vaku o maximálním průměru 2,4 m.

Jak dlouho takto upravené mláto vydrží?

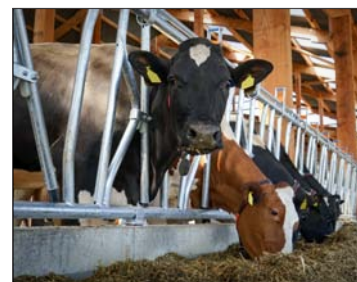
Vydrží určitě minimálně 1,5 roku, ale my ho zkrmíme maximálně do půl roku.

Silážování mláta

Na významu nabývá také silážování mláta pro dlouhodobé uchování na zimní měsíce, kdy tohoto krmiva je podstatně méně. Mezi výhody tohoto způsobu patří především vytvoření zásob pro období s nedostatkem mláta, aniž by bylo přerušeno nebo

omezeno množství mláta v krmné dávce a využití relativního přebytku mláta za výhodnější cenu v letním období.

Silážování může být provedeno do silážní jámy, ale v současnosti převládají siláže mláta do vaku. V současné době je již i řada podniků, které upřednostňují zkrmování silážovaného mláta po celý rok. Výhodu vidí především v tom, že krmná dávka je po celou dobu víceméně stálá a nedochází k výkyvům. Silážované mláto je k dispozici stále ve stabilní kvalitě, která je zajištěna i použitím konzervačních prostředků.



Odborní zástupci společnosti Mráz Agro CZ jsou schopni nejen pomoci s výběrem vhodného místa pro siláž, ale i pomoci zajistit potřebné stroje a prostředky pro její uskutečnění.

Tým Mráz Agro CZ



Silážování pivovarského mláta vakovačem

Pivovarské mláto / Komodity / Krmiva / Skroby

Vytvoření zásob za zvýhodněných podmínek

SILÁŽOVÁNÍ PIVOVARSKÉHO MLÁTA

Tradiční české krmivo i konzervované!

www.mrazagro.cz