



# SILÁŽOVÁNÍ PIVOVARSKÉHO MLÁTA

Tradiční české krmivo i konzervované!

## ZPŮSOBY KONZERVACE MLÁTA

### SILÁŽ VE VAKU

Technologie pro dlouhodobé skladování (až 1 rok).

#### NÁSTROJE PRO SILÁŽOVÁNÍ

- běžné vakovače o menším průměru vaku (do 2,4 m)

#### POSTUP SILÁŽOVÁNÍ

- po navezení mláta na plochu meziskladu před vlastním plněním do vaků dochází k odtoku a ke zvýšení sušiny (závisí na době prodlevy od navození do naplnění)
- vak umístít na rovnou, nejlépe zpevněnou plochu - asfaltový nebo betonový povrch
- při vakování je nezbytná aplikace konzervantu, nejlépe na bázi kyseliny mravenčí a propionové v dávce 3-5 l/t

#### RYCHLOST SILÁŽOVÁNÍ

- zasilážování 200 – 300 t mláta za den, do vaku 1,6 m x 60 m se vejde cca 75 tun, do vaku 2,4 m x 75 m cca 150 t
- při silážování je potřeba co nejvíce zkrátit dobu meziskladu z důvodů omezení oxidace a kontaminace mikroorganismy

### SILÁŽ DO SILÁŽNÍHO ŽLABU (JÁMY)

Používá se většinou v případech, když není dostupné vakování, není prostor na umístění vaků a jsou k dispozici vhodné silážní jámy. Při dodržení všech pravidel správného postupu a dodržování zoohygieny při silážování i krmení je trvanlivost až 1 rok.

#### NÁSTROJE PRO SILÁŽOVÁNÍ

- silážní prostor i dopravní prostředky je nutné předem důkladně vyčistit, dezinfikovat a na boční stěny připevnit silážní fólii
- silážní jámy o maximální šířce 5 m (u větších je zapotřebí zajistit předělení), žlab musí být vybaven jímkou na silážní tekutiny
- nejvhodnější jsou zapuštěné nebo polozapuštěné silážní jámy

#### POSTUP SILÁŽOVÁNÍ

- umístit mláto do silážní jámy, nejlépe naplnit celou silážní jámu po okraj
- protože nelze konzervant aplikovat průběžně, je nutné ošetřit povrch kyselinou mravenčí a propionovou nebo jiným přípravkem pro zlepšení aerobní stability a dávce 2-3 l/m<sup>2</sup>
- zakrýt anaerobně silážní plachtou, nejlépe krycí i zátěžovou fólií, utěsnit a zatížit
- po odebrání denní krmné dávky mláta místo odběru vždy opět důkladně zakrýt a utěsnit

### SILÁŽOVÁNÍ DO AUTOVAKU

Technologie pro krátkodobé (do 3 týdnů) i střednědobé skladování (až 3 měsíce). Vyžaduje rovný a zpevněný podklad.

#### POSTUP SILÁŽOVÁNÍ

Z korby speciálního nákladního automobilu se do vaku jednorázově vsype 25 tun čerstvého, ještě teplého (více než 60 °C) mláta. Nedochází tak k žádné oxidaci ani kontaminaci mikroorganismy.

## DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ

**Dojnice** 3 – 6 kg na kus a den  
**Výkrm býků** 2 – 6 kg na kus a den

Siláž pivovarského mláta je nutné zařazovat do krmných dávek, kde je dostatek energetických složek a kde je potřeba minerálních látek dostatečně kryta vhodnými doplňky.

## VÝHODY

- Vytvoření zásob pro období s nedostatkem mláta
- Využití relativního přebytku mláta za výhodnější cenu v letním období
- Při konzervaci dochází ke stabilizaci kvality krmiva
- Při celoročním krmení konzervovaného mláta se eliminují sezonní i kvalitativní výkyvy
- Ve srovnání se sušeným mlátem je levnější ekonomika

## ANALYTICKÉ SLOŽKY V SUŠINĚ

	NON GMO
<b>Hrubý protein</b>	<b>290,00 g/kg</b>
Hrubé tuky a oleje	85,00 g/kg
Hrubý popel	47,00 g/kg
Hrubá vláknina	163,00 g/kg
Sacharidy	4,10 g/kg
Škroby	33,00 g/kg
NEL	5,81 MJ/kg
NEV	5,51 MJ/kg
SNL	220,0 g/kg
PDIN	196 g/kg
PDIE	162 g/kg
ADF	237 g/kg
NDF	600 g/kg
Ca	3,00 g/kg
P	6,80 g/kg
Lysin	10,30 g/kg
Metionin	5,00 g/kg
Cystin	4,70 g/kg
Treonin	8,80 g/kg

Pro objednávky kontaktujte svého obchodního zástupce, vybrané odborné výživáře nebo se obraťte přímo na [obchod@mrazagro.cz](mailto:obchod@mrazagro.cz).