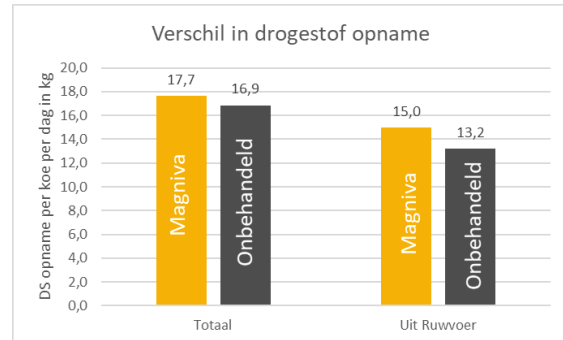


Verbeteren bacterieklimaat kuilen

1,8 kilogram hogere drogestofopname ruwvoer

Veel melk uit goed en gezond ruwvoer is bepalend voor de gezondheid en vruchtbaarheid van je dieren, voerkosten en ook duurzaamheids- en milieudoelstellingen worden belangrijker. Binnen het ruwvoerproces blijkt de schakel in- en uitkuilmanagement, resulterend in bacterieklimaat in de kuilen, van grote invloed op de drogestof opname. Dit is een belangrijke schakel voor succes.

Op 27 melkveebedrijven, waarvan 14 bedrijven gebruik maken van de kuilverbeteraar Magniva Platinum 1 (maïs) en 2 (gras) en 13 bedrijven geen gebruik maken van een kuilverbeteraar, is gebleken dat het toevoegen van Magniva Platinum kuilverbeteraars resulteert in een verhoogde drogestof opname van ruwvoer van 1,8 kilogram per koe per dag.



Betere geur en smaak verhoogt opname

De geur en de smaak van het met Magniva Platinum behandelde ruwvoer blijkt beter, wat leidt tot een hogere drogestof opname. Onze stelling is: een goed bacterieklimaat geeft een andere reuk en smaak dan een slecht bacterieklimaat. Dit kan deels worden verklaard door de kenmerken van de gras- en maïskuilen.

Kenmerken graskuilen	DS %	pH gehalte	RAS	NH3-fractie	Boterzuur	Melkzuur	Azijnzuur
Magniva behandeld	43,3	4,6	107	7	0,9	46,9	14,8
Onbehandeld	44,6	5,4	99	9	2,6	42	13
INDEX Magniva t.o.v. onbehandeld	97	85	108	78	35	112	114

Bij de graskuilen valt op dat de Magniva behandelde kuilen ondanks een hoger ruw as gehalte een veel lagere ammoniakfractie (eiwitrotting) en boterzuur gehalte vertonen. Een lagere pH door een hoger melkzuur en azijnzuur gehalte. Dit is het resultaat van de gewonnen strijd van de toegevoegde bacteriën.

Unieke samenstelling bacteriën

Omdat we in de bacteriewereld nog niet alles in cijfers kunnen vangen en verklaren, hebben wij sterk de indruk dat *Pediococcus Pentosaceus* het ruwvoer “prettig” zuur maakt. En de combinatie met de nieuwe *Lactobacillus Hilgardii* en de oude vertrouwde *Lactobacillus Buchneri* geeft met het juiste zurenpatroon in de kuil een heerlijk “aroma”.

Kenmerken maïskuilen	DS %	pH gehalte	RAS	NH3-fractie	Melkzuur	Azijnzuur
Magniva behandeld	36	3,9	37,6	7	49,3	17,6
Onbehandeld	37,9	4,1	37,7	9	54,6	14,8
INDEX Magniva t.o.v. onbehandeld	95	95	100	78	90	119

Bij de maïskuilen valt op dat de Magniva behandelde kuilen een lager melkzuur gehalte en een hoger azijnzuur gehalte hebben. Dit is te verklaren doordat er met Magniva Platinum 1 enkel azijnzuurvormende bacteriën worden toegevoegd, welke een deel van het melkzuur weer omzetten naar azijnzuur. De Magniva Platinum 1 behandelde kuilen geven een kenmerkende zoetige geur (denk aan Werthers Original snoepjes). Geen wonder dat de koeien meer vreten.

(Bron data: praktijkonderzoek stagiaires i.o.v. van Benthem Vollenhove)