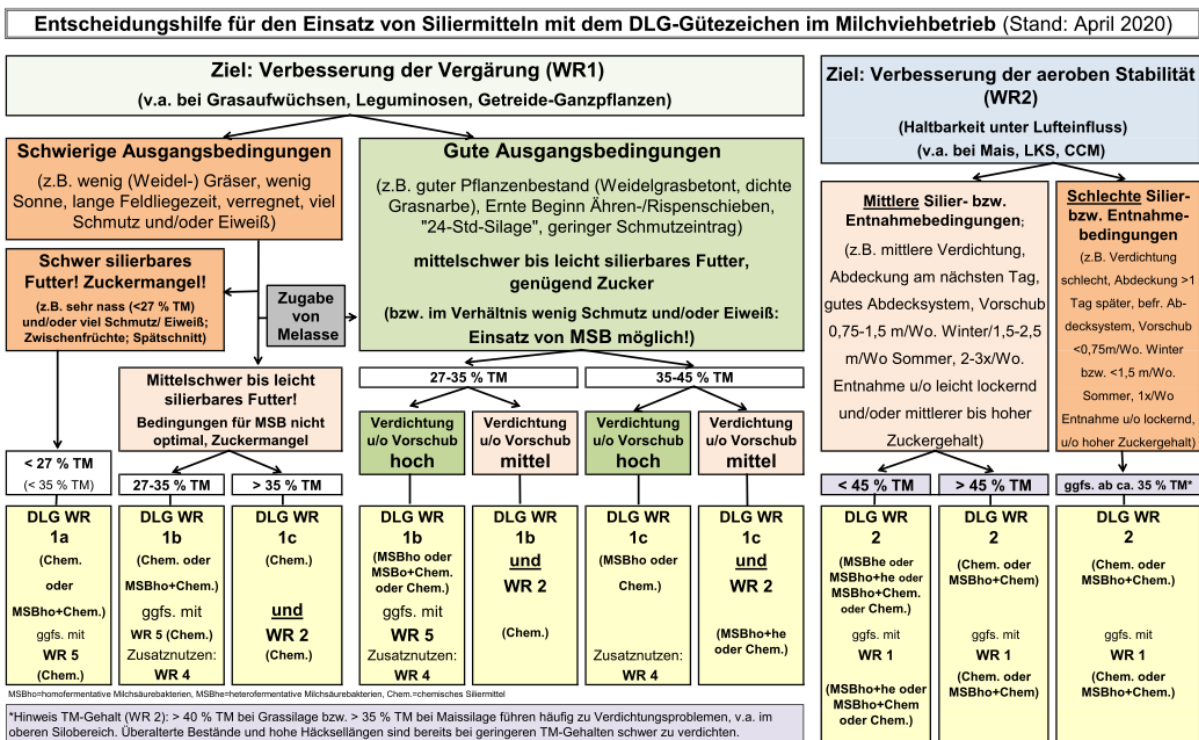


## Was tun bei Hitze- und Trockenschäden im (Silo-)Mais

Ernte und Konservierung:

Mais mit Hitze- oder Trockenschäden erkennt man daran, dass das Kolbenblatt vertrocknet ist und der Stängel eine Rotfärbung aufweist. Spätestens dann sollte der Mais geerntet werden. Der Trockenmassegehalt liegt bei ca. 28 – 30 % (Quelle: Dr. Frank Loeff, Diamond V, 2018). Wenn das Kolbenblatt noch nicht vollständig vertrocknet ist bzw. die Maispflanzen nach Niederschlag wieder „grün“ werden, orientiert sich der „ideale“ Zeitpunkt für die Ernte an der Trockenmasse (TM). Der Trockenmassegehalt sollte wie bei „normalen“ Silomais idealerweise zwischen 32 und 35 % liegen.

Bei stark vertrockneten Beständen ist die Einstellung der Häcksellänge besonders wichtig, da das stark verholzte Material nur schwer zu verdichten ist. Deswegen ist eine theoretische Häcksellänge von unter 10 mm (am besten 6 mm) zu wählen. Um eine optimale Verdichtung zu erreichen, sollte die Schichtdicke unter 30 cm sein. Wegen der schlechten Stärkeeinlagerung oder dem kompletten Fehlen von Kolben sind die Zuckergehalte stark erhöht. Nach Befüllen des Silos muss selbiges umgehend (= SOFORT!) abgedeckt werden. In Verbindung mit schlechter Verdichtung und Sauerstoffeintritt aufgrund verzögerter Abdeckung des Silos ist das Risiko von Nacherwärmung sehr hoch. Zudem sind durch die hohen Temperaturen die Menge der Milchsäurebakterien reduziert. Der Einsatz von Siliermitteln wird dringend empfohlen. Bei mehr als 25 % TS-Gehalt sind Siliermittel der Wirkungsgruppe 2 zu empfehlen, bei TS-Gehalten unterhalb von 25 % ausschließlich chemische Siliermittel.



Der Sickersaftanfall liegt je nach TS zwischen 75 und 200 l je m<sup>3</sup> Lagerraum. 75 % der Sickersaftmenge fällt in der ersten Woche an. Die Lagerung in einer Feldmiete scheidet somit aus. Empfehlung: Sickersaft auffangen über z.B. Stroh oder eine trockene Grassilage als Unterlage (> 40 % TS-Gehalt).

Dr. Thomas Priesmann

Stand:08/2022