

Correlazione tra parametri di fermentazione nel SILOMAIS

Tipologie	Umidità %	Acido lattico % SS	pH	Punteggio Flieg	NH3 % Na/Nt	Valutazione
1°	>70	>8,5	3,50-3,70	90-100	>9,0	Insilato da taglio precoce o di 2° raccolto; (acido e povero di amido?)
2°	66-69	6,8-8,0	3,70-3,85	90-100	6,5-7,5	Normale, fermentazioni corrette
3°	66-69	6,0-6,8	3,80-3,90	80-90	7,2-8,0	Fermentazioni scorrette (scarsa compressione)
4°	60-65	5,5-6,0	3,80-3,95	80-90	5,0-8,0	Secco a rischio di rifermentazione (di solito associato a valori bassi di N amm.)
5°	60-65	5,0-6,0	3,80-3,95	75-80	6,0-9,0	Secco con fermentazioni scorrette (di solito associato a valori bassi di N amm.)

Ultimo aggiornamento del documento: 26/04/07

I valori indicati sono in parte desunti dalla letteratura, ma per lo più modificati in base alle esperienze maturate.