



## Was tun bei frostgeschädigtem Mais?

### Welcher Mais sollte geerntet werden?

- Bei Bodenfrost und Temperaturen an oder unter 0°C kommt es zu Frostschäden innerhalb des Bestandes.
- Die Pflanzen werden sehr schnell braun und sehen trocken aus – sind es aber nicht. Solche Pflanzen reifen nicht mehr weiter, sondern trocknen nur noch ab.
- Stark frostgeschädigte Bestände mit über 28-30 % TS sind umgehend zu ernten. Bei noch niedrigeren TS-Gehalten muss abgewartet werden – oder Maßnahmen gegen Sickersaft getroffen werden; ggf. auch die Häcksellänge erhöhen (z.B. 8 – 10 mm).
- Bei nesterweisen Schäden ist abhängig vom Anteil geschädigter Pflanzen abzuwägen.
- Der Futterwert kann abhängig von der Abreife durch fehlende Stärkeeinlagerung spürbar abgesenkt sein.



**Abbildung:** Ernte auf Frost im sehr nassen Herbst 1998. Der auch im Sommer noch gefrorene Mais wurde beim Verfüttern sehr schnell warm.

### Warum soll der Mais schnell geerntet werden?

- Schadorganismen können beschädigte Pflanzen besonders einfach besiedeln und für Verluste, Verpilzen mit Mykotoxinbildung sowie ein höheres Nacherwärmungsrisiko sorgen.
- Zudem ist häufig der Zuckergehalt in der Restpflanze und in der Maissilage erhöht, wodurch wiederum das Nacherwärmungsrisiko ansteigen kann.
- Hygienisch nicht einwandfreie Silage führt durch Toxine und ungleichmäßiges Fressen zu Leistungsabfall und mehr Krankheiten bei Kühen.

### Besserer Silier Erfolg und mehr Leistung

#### Bei Frost in schon abgereiftem Mais: **SILA-BAC® Stabilizer**

- Der Spezialist gegen Nacherwärmungsprobleme.
- Rein heterofermentative Milchsäurebakterien setzen kontrolliert Essigsäure frei.
- Deutliche Reduzierung des Nacherwärmungsrisikos.
- Auch zu empfehlen bei Blattflecken, Frost oder Zünslerbefall.



#### Bei Frost in unreifem Mais **SILA-BAC® Mais Kombi RR**

- Ab ca. 28% TM einsetzbar.
- Verringeretes Nacherwärmungsrisiko schon nach 7-10 Tagen durch Rapid React Technologie.
- Homofermentative Milchsäurebakterien steigern die Effizienz der Silierung und die Schmackhaftigkeit.

