

## Varför ska man använda ensileringsmedel?

Minskad ts-förlust

- Bättre hygienisk kvalitet
- Lagringsstabilare ensilage
- Högre ensilagekonsumtion
- Proteinkvaliten blir något högre

## Hur fungerar de olika ensileringsmedlen?

### Syror

- Sänker pH-värdet snabbt.
- Minskar förutsättningarna för bakterietillväxt.
- Fungerar bra i fuktigt ensilage.

### Salter

- Gas bildas i ensileringsprocessen som slår ut de onda bakterierna.
- Fungerar både i torrt och fuktigt ensilage.
- Ger lagringsstabilt ensilage, mindre risk för varmgång vid utfodring.

### Bakterier

- Fungerar bäst i energirik gröda (høgt socker- och kolhydratinnehåll).
- Extra mjölksyrabakterier tillsätts och ger snabbare ensilering och pH-sänkning.
- Skyddar ej mot mögel- och jästangrepp eller varmgång vid siloöppning.
- Kombinationsmedel finns för säkrare ensilering.