

Het drogestofpercentage

De hoeveelheid drogestof (of beter het aandeel water) kan sterk afwijken van de analyse. Bepaal deze door een hand gras/maïs te nemen en erin te knijpen.

DS% < 35	DS% 35-40	DS% 40-45	DS% > 45
Als er bij het knijpen water uit komt	Handen worden nat, maar geen zichtbare druppels water uit het gras of snijmaïs	Handen worden vochtig, na flink wrijven nat	Handen worden niet vochtig bij knijpen na flink wrijven wordt het gras smeuiġ.

De blad/stengel verhouding bij gras

Naarmate het aandeel stengel toeneemt daalt de verteringscoëfficiënt (VCOS) van de organische stof en daarmee de voederwaarde. Scheid de stengel (de ronde holle pijpjes) en de bladdelen.



VCOS > 80%	VCOS 75-80%	VCOS 70-75%	VCOS < 70%
Alleen blad 100%	Veel blad (75%) Weinig stengel (25%)	Blad /stengel 50-50%	Weinig blad (25%) Veel stengel (75%)
SCORE: 100%	SCORE: 75%	SCORE: 50%	SCORE: 25%

De geur van de graskuil

De geur bepaald de smakelijkheid en dus de opname. Ruik aan het gras, heeft dit een zoet/zure geur? Dit komt doordat het gras relatief vochtig is maar wel voldoende melkzuur bevat. Melkzuur geeft de graskuil een zoet/zure geur die melkkoeien zeer aangenaam vinden.



Muf	Flink zuur	Zoet / Zuur	Zoet
Een mufte geur kan duiden op broei. De kwaliteit van de graskuil neemt af en de voeropname daalt. Tevens kan er rotting optreden.	Een sterk zure geur kan duiden op vorming van boterzuur. Dit ervaren koeien als onsmakelijk.	Een zoet/zure geur is een graskuil die relatief veel melkzuur bevat. Melkzuur ervaart een melkkoe als zeer smakelijk.	Een zoete geur ervaart een melkkoe als smakelijk. Veel suiker is tevens te herkennen aan de plakkerigheid.
--	-	+	++

De temperatuur van gras/maïskuil

Met een thermometer kan (verborgen) broei zichtbaar gemaakt worden. Bij meer dan 5 graden verschil tussen meetpunten gaan er relatief veel suikers, en dus voederwaarde verloren.

Meer dan 10 graden afwijking	5 - 10 graden afwijking	Tot 5 graden afwijking	Geen afwijking
---	--	-	○

De kleur van de graskuil

De kleur wordt bepaald door de hoeveelheid eiwit (stikstof) in het gras en het drogestofpercentage. Hoe hoger het aandeel stikstof hoe meer ruw eiwit, hoe donkerder het gras. Maar wanneer de kuil natter is de kleur ook donkerder. Bekijk ook de verschillen tussen de lagen in de kuil.

RE < 130	RE 130 - 150	RE 150 - 170	RE > 170

De verteerbaarheid van gras

We kijken naar pensprik, pensmatras en de mechanische bewerking. Door een handvol kuilgras te nemen kan de veerbaarheid en de pensprik bepaald worden. Door maaien, kneuzen, hakselen/oprapen kan mechanische structuurschade ontstaan. Te kort hakselen geeft een negatief effect op de structuurwaarde.

Pensmatras

Wanneer het kuilgras vrijwel niet terug veert zorgt het voor weinig draagkracht in de pens en geeft het een slechte pensmatras	Wanneer het kuilgras traag terug veert zorgt het voor weinig draagkracht in de pens en geeft het een matige pensmatras	Wanneer het kuilgras redelijk terug veert zorgt het voor draagkracht in de pens en geeft het een redelijke pensmatras	Wanneer het kuilgras direct terug veert zorgt het voor voldoende draagkracht in de pens en geeft het een goede pensmatras
SCORE 1	SCORE 2	SCORE 3	SCORE 4

Mechanische beweging

Veel gespleten uiteinden en te korte graslengte	Veel gespleten uiteinden of te korte graslengte	Weinig gespleten uiteinden of normale graslengte	Geen schade
--	-	+	++

Zetmeel en de vertering bij maïs

Er is samenhang tussen het droge stofgehalte (DS) en het zetmeelgehalte in de maïs.

DS 30 - 32%	DS 33 - 35%	DS 36 - 38%	DS > 38%
Zetmeel 300 - 320 <i>Weinig korrels en een kleine korrelomvang</i>	Zetmeel 330 - 350	Zetmeel 360 - 380	Zetmeel > 380 <i>Veel korrels van een grote korrelomvang</i>

Het is belangrijk om de bestendigheid van de maïskuil in te schatten.

Zeer bestendig	Bestendig	Onbestendig	Zeer onbestendig
Veel korrels zijn niet geraakt door de hakselaar <i>De korrels zijn droog en vallen uiteen als poeder</i>	Een deel van de korrels is nog in tact <i>De korrels kunnen worden uitgesmeerd, het is geen pasta</i>	Alle korrels zijn geraakt, maar sommige zijn niet kapot <i>De korrels worden gemakkelijk als een pasta uiteen gewreven</i>	Alle korrels zijn kapot <i>De korrels worden zeer gemakkelijk pasta.</i>
--	-	+	++

De verteerbaarheid van de maïs

De haksellengte beïnvloedt de verteerbaarheid en dus de structuurwaarde van het de maïs.

Zeer fijn < 5 mm	Fijn 5 - 10 mm	Grof 10 - 15 mm	Zeer grof >15 mm
----------------------------	-----------------------	------------------------	----------------------------

Let op! De variatie tussen partijen gras (zeker bij balen) kan sterk variëren.