Maneio de silagens verdes

"Quarenta e cinco dias após a floração para silagem" é uma boa referência para o momento de colheita, isto se a floração não tiver ocorrido no mês de Agosto. As sementeiras mais tardias realizadas em algumas zonas do país, são potenciais searas de silagens "verdes".

Silagens verdes são um alimento muito particular

À medida que a planta de milho amadurece, os açúcares são convertidos em amido no grão. Desde a primeira fase da linha de leite (≈ 25% matéria seca) até à formação do ponto negro (≈40% de matéria seca), o conteúdo de amido total na planta aumenta cerca de 0.7 pontos por cada 1% de aumento da matéria seca. A produção da cultura será menor com silagens com o grão em leite comparativamente a silagens com o conteúdo desejável de amido no grão. A não deposição do amido grão deverá reflectir uma dispersão de energia nos caules e folhas da planta, em lugar de concentrá-la no grão. Com um maneio apropriado destas silagens é possível ter um valor nutricional de 80-90% de uma silagem no ponto óptimo. A maior preocupação na administração de silagens verdes está relacionada com o teor de humidade. A composição nutricional da silagem variará com o estado em que se encontra o grão. Os valores elevados de açúcares solúveis deverão ser tidos em conta na formulação quando estas silagens são administradas em grandes quantidades para vacas leiteiras.

Estágio	% Produção máxima		% de Humidade	
	Grão	Planta inteira	Grão	Planta inteira
Floração	0	50-55	-----	80-85
Enchimento	0-10	55-60	85-90	80-85
Grão leitoso	30-50	65-70	60-80	75-80
¼ linha de leite	60-75	75-80	50-55	70-75
½ linha de leite	80-95	100	35-40	65-70
Ponto negro	100	95-100	25-35	55-65

PIONEER®

Práticas de maneio especiais a ter em conta quando colhemos silagens verdes

O maneio de silagem com um teor de matéria seca abaixo do normal requer maiores cuidados. Os pontos-chave no maneio são:

✓Garantir que obtemos um bom corte da forragem, limpo e sem esfiapar de forma a prevenir uma lixiviação excessiva. Os 19 mm de comprimento de corte deverá ser o valor a considerar para silagens abaixo dos 32% de matéria seca.

✓Silagens com o grão em leite que sofram geadas são mais propensas a contaminação de fungos e leveduras visto que os mecanismos de defesa das plantas podem ser danificados, facilitando a entrada de fungos.

✓A maior preocupação na administração de silagens verdes resulta do elevado teor de humidade da silagem. Se o grão estiver ainda na fase de enchimento ou grão leitoso, a matéria seca total da planta normalmente ronda o 20-25%. Silagens com estes valores de matéria seca sofrem fortemente lixiviação e uma fraca fermentação. Devemos esperar até a planta apresentar valores de humidade abaixo dos 72%. Silagens muito húmidas poderão ter fermentações muitíssimo extensas levando à produção de três importantes factores anti-nutricionais: 1) aumento da acidez, 2) aumento da proteólise e 3) a produção de produtos de fermentação negativos incluindo o ácido butírico, amoníaco e aminas. Qualquer um destes factores poderá produzir efeitos negativos na palatibilidade e ingestão da silagem.

✓A utilização de um inoculante com qualidade comprovada pela investigação ajudará a dirigir a fermentação para uma rápida e eficiente produção de ácido láctico, resultando na diminuição das perdas de matéria seca durante a fermentação e melhora a estabilidade aeróbica. Uma silagem com mais humidade que o normal e teor de açúcares mais elevado, é uma forte candidata a uma fraca fermentação, ao risco de lixiviações, aumento das perdas de matéria seca e fraca estabilidade. O inoculante Pioneer® 11C33 contém uma combinação única de bactérias patenteadas Lactobacillus plantarum e Entero-coccus faecium formulada para potenciar a fermentação, melhorando o perfil de ácidos da silagem que por sua vez melhora significativamente a estabilidade aeróbica e preservação dos nutrientes.

✓Não processar o grão quando este se encontra no estado leitoso visto que apenas aumenta o risco de lixiviação de nutrientes.

✓O conteúdo em nitratos poderá ser um problema dependendo do estado de maturação. De qualquer forma, ao ensilarmos, a planta reduzirá o seu valor para cerca de 50% durante o processo fermentativo. A redução de nitratos durante a fermentação ocorre muito rapidamente, normalmente nos primeiros dias após o seu início. É necessário ter algumas precauções com o gás que é produzido durante a fermentação e que normalmente incha os silos. Com a utilização de silagens nestas condições, deverá ser feita a alteração no programa de formulação do valor de azoto nítrico da silagem para mais de 1,000 ppm.