

## Så tolkar du mikrobiologisk analys på ensilage

### Riktvärden för bedömning av kvaliteten i ensilage och hösilage

Analys	TS <sup>1</sup> lägre än 35%		TS högre än 40%	
	bra	dålig	bra	dålig
pH <sup>2</sup>	<4,5	>4,5	<5,5 <sup>3</sup>	
Smörsyrasporer	<1,2	>2,5	<1,2	>2,5
Koliforma bakterier	<1,0	>2,0	<1,0	>2,0
Jästsvampar	<3,0	>4,5	<4,0	>6,0
Mögelsvampar, totalt	<2,5	>4,0	<3,0	>4,5
Bacillussporer	<4,0	>5,0	<4,0	>5,0
Enterobakterier	<2,0	>4,0	<2,0 <sup>4</sup>	>6,0

<sup>1</sup> TS är förkortning på torrs substans

<sup>2</sup> pH gränsvärdet räknas ut med formeln  $0,0257 \times \text{TS} \text{halt i\%} + 3,71$ .

<sup>3</sup> Över 50 % TS så är inte pH intressant för lagringsstabiliteten

<sup>4</sup> högre värden kan accepteras i hösilage med ännu högre TS-halter

Källa: Svensk Mjolk, SLU, SVA, Eurofins