



## Konservierung von Auswuchsgetreide

Auswuchsgetreide ist nur noch bedingt fließfähig. Eine gleichmäßige Benetzung der einzelnen Körner kann nicht mehr sichergestellt werden. Eine Behandlung des Getreides als Schrot ist deshalb vorzuziehen. Der Hygienestatus, der zum Zeitpunkt der Ernte vorliegt bleibt so weitestgehend erhalten. Innerhalb von kurzer Zeit wird das Getreide in einen lagerfähigen Zustand gebracht und bleibt während der gesamten Lagerung stabil.

### Für die Konservierung von ausgewachsenem Getreide geben wir folgende Tipps:

1. Liegt ein starker Auswuchs vor, empfiehlt sich die Vermahlung mit Propionsäure oder Grain Save NC 90 (Schrotlagerung). Auswuchsgetreide ist nur noch bedingt fließfähig und die gleichmäßige Benetzung der Körner ist nicht mehr sicher.
2. Die Vermahlung selbst sollte möglichst schonend und bei möglichst geringen Temperaturen erfolgen. In ausgekeimtem Getreide wurde die Stärke bereits wieder in Zucker umgewandelt. Dieser Zucker karamellisiert bei hohen Temperaturen. Verbräunungen und Verbackungen sind die Folge.
3. Bei der Konservierung von ganzen Körnern und Schrot sollte eine Aufwandmenge von 1 % reiner Propionsäure bzw. 1,1 % Grain Save NC 90 nicht unterschritten werden, auch um die Keimlinge voll abzutöten. Die in Abhängigkeit von der Kornfeuchte empfohlene Dosierung gilt weiter. Eine Unterschreitung der Aufwandmengen hat zu unterbleiben.
4. Bei der Konservierung von ganzen Körnern das Fließverhalten und den Benetzungsgrad der Körner kritisch beobachten! Der Benetzungsgrad der Körner kann mittels Löschblatt - Test geprüft werden.

**Die korrekte Dosierung der vorgeschriebenen Säuremenge ist für den Erfolg der Konservierung wichtig!**

Weitere Hinweise zur Konservierung von Getreideschrot finden sie auf den „Tipps zur Konservierung von Getreideschrot“.

AGRAVIS Raiffeisen AG; Industrieweg 110; 48155 Münster

Beratung: Frau Dr. Rahn 0251 / 682 2289  
Verkauf: Herr Przesang 0251 / 652 2568

[www.getreidekonservierung.de](http://www.getreidekonservierung.de)

