

## Auswuchsgetreide konservieren

Auswuchsgetreide ist nicht mehr als Saat- und Brotgetreide verwertbar.

Der Futterwert ist je nach Intensität des Auswuchses leicht verringert, aber die Lagerstabilität ist eingeschränkt.

Für eine sichere Lagerung von feuchtem Getreide ist eine ausreichende und v.a. gleichmäßige Benetzung des Getreides notwendig.

Auswuchsgetreide ist aber nur noch bedingt fließfähig. Das kann/muss umgangen werden, indem das Getreide **geschrotet eingelagert** wird.

### Bitte folgende Hinweise für die Konservierung von Auswuchsgetreide beachten!

1. liegt ein starker Auswuchs vor → Schroten und erhöhte Aufwandmenge
2. Schroten ist besser als Vermahlen.  
Im Auswuchsgetreide wird die Stärke wieder in Zucker umgewandelt. Dieser Zucker kann beim Vermahlen (hohe Temperaturen) karamellisieren, Verbräunungen und Verbackungen können die Folge sein.
3. Bei der Konservierung von Schrot muss zur empfohlenen Aufwandmenge (Dosiertabelle) eine Erhöhung von 15...20 % zur Dosiertabelle erfolgen (größere Oberfläche).  
Bei Schrot oder ganzen Körnern sind **mindestens 10 l/t KofaGrain pH5** oder **12 l/t KofaSelect** einzusetzen, um eine Abtötung des Keimlings zu gewährleisten.
4. Müssen ganzen Körnern konserviert werden, dringend Fließverhalten und Benetzungsgrad der Körner kritisch beobachten! Der Benetzungsgrad der Körner kann mittels Löschblatt - Test geprüft werden.

**Die korrekte Dosierung und die Einhaltung der empfohlenen Menge des Konservierungsmittels ist für den Erfolg der Konservierung ausschlaggebend!**

Haben Sie Fragen, dann wenden Sie sich bitte an Ihren ADDCON BERATER!

***contact@addcon.com***

