

Critères	Renseigne sur	Interprétation (%MS)		
Matière sèche (MS)	Stockage. Stade de récolte Conservation Ingestion	< 30% 30-35% > 35%	Trop faible, risque diminution ingestion Optimum Trop sec, risque conservation	
Matière Minérale	Pollution par la terre Risque butyrique	≤ 6% > 6%	Correct Contamination par la terre ?	
Energie	DMO	Digestibilité plante entière Valeur énergétique	< 69 69-73 ≥ 73	Faible Normale Élevée
	UFL	Valeur énergétique	0.86 à 0.94 > 0.94	< 0.86 Faible Moyenne Bonne
	UFV		Valeur énergétique > 0.84	< 0.76 Faible 0.76 à 0.84 Bonne
Protéine	MAT	Digestibilité	Valeur protéique (PDI) > 8%	< 7% Faible Normal Fort
	PDIN	Valeur protéique	< 40 < 45 45 à 50 ≥ 50	Carence forte Carence modérée Moyenne Bonne
	PDIE		Dégradation de l'azote	
	Ecart PDIN-PDIE	Déficit azoté	Valeur protéique 20 à 25 < 20	> 25 Déficit important Déficit modéré Ecart moyen
Pansois	Cellulose Brute (CB)	Indicateurs quantité tige & feuilles Rapport Epi/Plante Stabilité fermentation ruminale Valeur énergétique (-) NDF : parois totales	18-22% > 22%	< 18% Faible - Corriger la ration en cellulose et fibre Normal Fort - Baisse valeur énergétique
	NDF		42-46% > 47%	< 42% Faible - Corriger la ration en fibre Normal Fort - Risque de manque d'énergie
	ADF	Niveau de ligno-cellulose	< 20% 20-24% > 24%	Faible - Corriger la ration en cellulose et fibre Normal Fort - Baisse valeur énergétique
	DMOna	Indicateur qualité (digestibilité) tiges et feuilles	< 55% 55 à 61% > 61%	Faible digestibilité de la partie tige + feuille. Risque de manque d'énergie et de manque d'ingestion Digestibilité correcte de la partie tige + feuille. Bonne digestibilité de la partie tige + feuille. Attention au risque d'acidose
Amidon (Grain)	% de grain		42,5 à 51 > 51	< 42,5 Faible Normal Fort
	Amidon	Taux de grain Appétence ingestion valeur énergétique (+) Risque d'acidose	Rapport Epi/plante < 25% 25-35% > 35%	Faible Normal Fort
	Amidon Soluble		Risque d'acidose > 22-23%	< 22-23% Bon niveau Niveau élevé (ration à risque d'acidose)
	Amidon Intestinal	Part d'amidon digérée dans l'intestin	> 9%	Niveau élevé - risque de mauvaise digestion de l'amidon dans l'intestin
Ingestion	Unités d'engorgement (UEL)	Engorgement du fourrage Ingestion	< 0.95 0.95 à 1.15 > 1.15	Ingestion importante Ingestion moyenne Ingestion faible
	Hachage	Engorgement du fourrage Ingestion	< 1% 8 à 10% < 50	Optimum de gros morceaux : > 20 mm de particules moyennes : 10 à 20 mm de particules fines : < 6mm
Conservation	Odeur du fourrage			<u>Situation normale</u> : odeur agréable et légèrement acide (acide lactique), <u>Anomalie</u> : <input type="radio"/> odeur aigre (vinaigre) : présence d'acide acétique, <input type="radio"/> odeur rance et nauséabonde : présence d'acide butyrique, <input type="radio"/> odeur d'urine : ammoniacale, <input type="radio"/> odeur de « mois » : moisissures !! <input type="radio"/> odeur de putréfaction : amines,
	Structure du fourrage	Qualité de conservation Ingestion		<u>Situation normale</u> : structure proche de la plante d'origine <u>Anomalie</u> : <input type="radio"/> Structure complètement détruite : putréfaction <input type="radio"/> Aspect visqueux, glaireux : germes pectinolytiques sporulants

FAITES ANALYSER LA VALEUR ALIMENTAIRE DE VOTRE MAÏS

Découvrir le profil énergétique de votre maïs



DU SILO À L'AUGE



Capinov SAS
Z.I. de Lanrinou - CS 20100
29206 Landerneau Cedex
Tél. : 02 98 25 30 24
Fax : 02 98 25 32 74
contact.capinov@capinov.fr
www.capinov.fr

