

Alimento: **Insilato di medica 2° Taglio**

Note: **Origine Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica **NIR**: **125**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR Standard	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	43,1	13,5	29,5	56,6
Proteine grezze %	18,1	2,5	15,7	20,6
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	54,9	13,5	41,4	68,3
Oli e Grassi grezzi %	2,99	0,62	2,37	3,60
Fibra grezza %	30,3	4,0	26,4	34,3
Ceneri grezze %	9,8	2,2	7,5	12,0
aNDF %	47,0	5,2	41,8	52,2
aNDFom %	43,7	5,5	38,2	49,2
ADFom %	36,2	4,4	31,8	40,5
ADL %	6,4	1,3	5,1	7,6
Amido %	< 2	-	-	-
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	25,4	3,6	21,9	29,0
Zuccheri %	4,85	1,69	3,16	6,53
Ammoniaca ppm	2061	858	1202	2919
Ammoniaca %Pg	5,90	2,57	3,32	8,47
Ac. Lattico %	2,10	0,87	1,23	2,97
Ac. Acetico %	0,25	0,23	0,02	0,47
Ac. Butirrico %	0,04	0,06	-	0,10
pH	5,49	0,42	5,06	5,91
Unità Foraggiere Latte /kg	0,81	0,08	0,72	0,89

Profilo NIR

Tecnica: **Spettroscopia NIR** (curve di calibrazione sviluppate dal Laboratorio Analisi Zootecniche).

Preparativa campione: *essiccato in stufa a 65°C e macinato a 0,5 mm*