

Alimento: **Insilato di Erbaio*** con S.S. <35% (Umidità>65%)

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

N° campioni in statistica **NIR: 282**

selezionati come da Sostanza Secca indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	73,1	4,2	68,9	77,4
Proteine grezze %	11,0	2,5	8,5	13,4
Proteina legata ad ADF %Pg	9,5	4,0	5,6	13,5
Proteina legata ad NDF %Pg	16,6	5,2	11,4	21,8
Solubilità della Proteina %Pg	55,8	9,3	46,5	65,2
Aminoacidi Totali %:	7,6	1,8	5,8	9,4
Aminoacidi Totali %Pg:	68,9	9,5	59,4	78,4
Lisina %	0,25	0,14	0,11	0,39
Metionina %	0,16	0,06	0,10	0,22
Leucina %	0,63	0,18	0,45	0,81
Isoleucina %	0,40	0,12	0,28	0,52
Istidina %	0,09	0,04	0,04	0,13
Ammoniaca %Pg	11,34	7,16	4,18	18,51
Ammoniaca -come Pg:	1,22	0,74	0,48	1,96
Ammoniaca ppm	2343	1410	933	3752
aNDF %	60,3	6,6	53,6	66,9
aNDFom %	58,1	6,5	51,6	64,6
ADFom %	39,5	4,6	34,9	44,0
ADL %	4,8	1,1	3,7	6,0
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	37,5	6,4	31,1	43,8
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	56,1	6,4	49,7	62,5
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	68,1	5,5	62,6	73,6
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	70,0	5,2	64,8	75,2
NDF Indigeribile a 12h %	37,0	5,0	31,9	42,0
NDF Indigeribile a 30h %	25,5	4,3	21,2	29,7
NDF Indigeribile a 120h %	18,5	3,2	15,3	21,7
NDF Indigeribile a 240h %	17,4	3,0	14,4	20,4
Amido %	2,7	3,8	-	6,5
Oli e Grassi grezzi %	4,14	0,62	3,52	4,76
Acidi Grassi Totali %	1,29	0,24	1,06	1,53
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,8	2,5	20,3	25,4
Ac. Stearico 18:0 %tot	2,9	1,3	1,6	4,2
Ac. Oleico 18:1 %tot	6,1	2,6	3,5	8,6
Ac. Linoleico 18:2 %tot	25,1	4,9	20,3	30,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	41,4	8,6	32,7	50,0

* si intendono insilati di graminacee di **erbai** e gli **autunno-vernini**. Sono escluse le graminacee monovarietalì.

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Alimento: **Insilato di Erbaio*** con S.S. <35% (Umidità>65%)

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

N° campioni in statistica **NIR: 282**

selezionati come da Sostanza Secca indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	7,9	1,9	6,0	9,8
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,5	1,2	0,3	2,8
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	2,8	1,7	1,0	4,5
Ac. Lattico %	5,37	2,36	3,02	7,73
Ac. Acetico %	1,95	0,91	1,04	2,86
Ac. Butirrico %	0,48	0,35	0,13	0,84
Ac. Propionico %	0,43	0,18	0,25	0,62
pH	3,93	0,43	3,50	4,36
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	10,7	2,4	8,3	13,0
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,5	5,9	16,7	28,4
Valore Nutritivo Relativo RFV	92	16	75	108
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	124	27	97	151
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	55,9	3,8	52,1	59,7
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,39	0,09	1,30	1,47
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,62	0,12	0,50	0,75
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,19	0,13	1,05	1,32
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1279	126	1153	1405

* si intendono insilati di graminacee di **erbai** e gli **autunno-vernini**. Sono escluse le graminacee monovarietali.

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Tecnica: **Spettroscopia NIR** (curve di calibrazione sviluppate da **Dairyland Lab** -Arcadia USA, applicata a campioni analizzati presso il **Laboratorio Analisi Zootecniche** -MN IT).

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