

Alimento: **Insilato di erbaio*** con **SS > 35%** (Umidità <65%)

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

N° campioni in statistica **NIR: 192**

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 %	49,1	15,6	33,4	64,7
Proteine grezze %	10,8	2,8	8,0	13,7
Proteina legata ad ADF %Pg	10,3	3,7	6,6	13,9
Proteina legata ad NDF %Pg	21,6	7,0	14,6	28,6
Solubilità della Proteina %Pg	52,7	11,3	41,4	64,0
Aminoacidi Totali %:	8,1	3,2	4,9	11,3
Aminoacidi Totali %Pg:	73,2	10,0	63,3	83,2
Lisina %	0,35	0,18	0,16	0,53
Metionina %	0,18	0,08	0,09	0,26
Leucina %	0,66	0,32	0,34	0,98
Isoleucina %	0,39	0,16	0,23	0,56
Istidina %	0,11	0,07	0,04	0,18
Ammoniaca %Pg	7,60	5,97	1,63	13,58
Ammoniaca -come Pg:	0,78	0,59	0,18	1,37
Ammoniaca ppm	1482	1147	336	2629
aNDF %	58,3	7,5	50,8	65,8
aNDFom %	56,2	7,4	48,7	63,6
ADFom %	37,8	5,3	32,5	43,1
ADL %	4,5	1,2	3,3	5,7
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	38,6	6,4	32,3	45,0
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	57,4	6,6	50,8	64,0
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	69,0	5,7	63,3	74,7
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	70,7	5,4	65,3	76,1
NDF Indigeribile a 12h %	34,8	5,6	29,2	40,4
NDF Indigeribile a 30h %	24,0	5,0	19,1	29,0
NDF Indigeribile a 120h %	17,5	3,8	13,6	21,3
NDF Indigeribile a 240h %	16,5	3,6	12,9	20,1
Amido %	2,4	4,2	-	6,6
Oli e Grassi grezzi %	3,43	0,65	2,78	4,09
Acidi Grassi Totali %	1,20	0,28	0,93	1,48
Ac. Palmitico 16:0 %tot	22,3	3,4	19,0	25,7
Ac. Stearico 18:0 %tot	4,0	1,5	2,5	5,5
Ac. Oleico 18:1 %tot	6,3	2,9	3,5	9,2
Ac. Linoleico 18:2 %tot	24,2	5,7	18,5	29,9
Ac. Linolenico 18:3 %tot	41,5	10,6	30,9	52,1

* 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 **SS > 35%** (Umidità <65%)

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

N° campioni in statistica **NIR: 192**

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 %	7,8	2,2	5,6	10,1
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	3,8	1,9	1,9	5,7
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	5,9	3,1	2,8	8,9
Ac. Lattico %	3,22	1,96	1,27	5,18
Ac. Acetico %	1,40	0,78	0,62	2,19
Ac. Butirrico %	0,32	0,20	0,11	0,52
Ac. Propionico %	0,31	0,17	0,13	0,48
pH	4,38	0,69	3,68	5,07
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	10,5	2,9	7,6	13,4
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	25,2	6,7	18,5	31,9
Valore Nutritivo Relativo RFV	98	23	74	121
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	133	29	104	162
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	57,5	4,6	52,9	62,1
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,42	0,10	1,32	1,52
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,67	0,15	0,52	0,82
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,24	0,16	1,08	1,40
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1332	143	1188	1475

* 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)

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