

Profilo NIR CNCPS	Silomais - completo tutte le umidità	Silomais umidità inf a 64%	Silomais umidità tra 64 e 68%	Silomais umidità sup a 68%	Silomais Brown Midrib Corn BMR	Trinciato verde di mais	Pastone integrale di mais	Pastone granella di mais
Umidità %	65,1	60,8	65,9	70,5	67,2	64,8	42,2	31,6
Proteine grezze %	7,9	8,2	8,1	8,4	9,1	8,4	7,9	8,7
Proteina legata ad ADF %	0,41	0,44	0,38	0,45	0,53	0,66	0,12	0,17
Proteina legata ad NDF %	0,88	0,96	0,88	0,97	1,31	1,34	-	-
Frazione N (A1+A2) degradabilità alta:	70,2	66,5	70,1	69,1	48,9	43,0	63,3	54,2
Aminoacidi Totali %:	6,0	6,0	6,0	6,1	6,0	6,7	-	-
Aminoacidi Totali %Pg:	75,9	76,7	75,8	74,3	77,0	86,0	-	-
Lisina %	0,19	0,19	0,19	0,20	0,20	0,25	-	-
Metionina %	0,12	0,12	0,12	0,13	0,13	0,14	-	-
Leucina %	0,72	0,73	0,73	0,73	0,74	0,77	-	-
Isoleucina %	0,24	0,24	0,24	0,25	0,24	0,25	-	-
Istidina %	0,12	0,13	0,12	0,12	0,14	0,16	-	-
Ammoniaca %Pg	8,8	7,8	9,1	8,8	5,4	3,9	7,0	4,9
Ammoniaca ppm	1355	1420	1389	1421	886	621	1052	924
ADFom %	23,4	23,1	23,7	25,6	21,8	22,9	9,3	3,1
aNDF %	38,7	38,2	39,5	42,2	38,5	39,5	18,6	8,4
aNDFom %	37,9	37,4	38,7	41,4	37,5	38,5	-	-
ADL %	2,8	2,9	2,8	3,0	2,6	2,9	-	-
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	36,1	36,0	36,9	36,0	40,3	33,4	39,7	-
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	61,3	60,0	61,8	61,6	65,2	60,4	79,5 _{72h}	-
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	74,5	73,7	75,0	75,2	78,1	72,8	81,2	-
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	76,5	75,9	77,3	77,4	79,7	74,9	-	-
NDF Indigeribile a 12h %	24,6	23,7	24,2	26,5	21,9	25,7	10,8	-
NDF Indigeribile a 30h %	14,7	14,9	14,8	15,9	13,1	15,2	3,2 _{72h}	-
NDF Indigeribile a 120h %	9,7	9,8	9,7	10,3	8,3	10,5	3,4	-
NDF Indigeribile a 240h %	8,9	9,0	8,8	9,3	7,6	9,7	-	-
Amido %	31,1	33,0	30,6	26,7	32,5	31,4	59,3	71,4
Degradabilità Amido in vitro a 7 ore %Amido	78,8	77,4	78,5	78,7	69,8	69,4	69,9	63,3
Velocità di Degradazione Amido MIR P1T1 %h	26,0	25,0	25,8	25,9	20,4	19,8	20,2	16,9
Oli e Grassi grezzi %	3,5	3,4	3,6	3,6	3,3	2,8	3,2	3,6
Acidi Grassi Totali %	2,2	2,2	2,2	2,1	2,2	2,0	2,8	3,2
Ac. Palmitico 16:0 %tot	18,6	18,0	18,6	19,7	18,3	18,5	13,7	13,5
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,9	1,9	1,9	2,0	2,0	2,1	1,1	1,1
Ac. Oleico 18:1 %tot	21,9	22,6	22,0	21,2	22,6	23,0	28,4	28,1
Ac. Linoleico 18:2 %tot	47,0	47,7	47,0	45,4	46,5	45,5	52,9	53,6
Ac. Linolenico 18:3 %tot	8,7	8,0	8,7	9,9	8,7	9,1	2,1	1,9
Ceneri grezze %	3,6	4,0	3,7	4,1	4,4	4,3	2,0	1,8
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	4,34	3,96	4,26	4,28	< 0,1	< 0,1	1,20	1,28
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	0,90	1,63	0,87	1,12	3,49	5,25	1,00	1,06
Ac. Lattico %	4,79	3,83	4,66	4,89	2,38	1,55	1,60	0,93
Ac. Acetico %	3,83	3,04	3,40	3,66	1,79	1,60	0,70	0,55
Ac. Propionico %	0,56	0,47	0,51	0,55	0,34	0,39	< 0,05	< 0,05
pH	3,72	3,81	3,69	3,69	4,03	4,14	3,90	4,17
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	8,1	8,2	8,2	8,5	8,3	8,0	7,9	8,7
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	48,3	48,2	47,2	44,1	47,1	47,1	69,5	78,4
Nutrienti Digeribili Tot. TDN P MILK2006 %	75,1	74,7	75,7	73,7	74,4	72,8	85,2 _{OARDC}	89,0 _{OARDC}
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 NP Mcal/Kg	1,60	1,55	1,62	1,58	1,51	1,50	2,0 _{OARDC}	2,1 _{OARDC}
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2006 P Mcal/Kg	1,63	1,62	1,64	1,58	1,58	1,56	-	-
En. Netta Manten. NEM MILK2006 Mcal/Kg	1,81	1,82	1,82	1,77	1,87	1,80	2,1 _{OARDC}	2,2 _{OARDC}
En. Netta Accresc. NEG MILK2006 Mcal/Kg	1,18	1,19	1,19	1,15	1,23	1,17	1,4 _{OARDC}	1,5 _{OARDC}
Kg Latte/Tonnellata MILK2006 Kg/ton	1617	1609	1645	1562	1575	1533	-	-
Beef/Tonnellata Kg/ton	132	118	134	128	147	127	-	-
N° Campioni in statistica=	4000	783	1964	1176	55	310	579	122