

MykoStop

Allgemein:

- MykoStop ist eine synergistische Mischung aus organischen Säuren mit stark schimmelhemmender Wirkung.
- MykoStop schützt den Nährstoffgehalt des Getreides
- MykoStop ist mit ACTELLIC[®] kombinierbar
- MykoStop ist **kein Gefahrgut**

Aktive Substanz:

70%

Zusammensetzung:

Propionsäure, Sorbinsäure, BHA, Mono-Diglyceride

Aussehen:

bräunliche Flüssigkeit

pH-Wert:

6,0 – 6,5

Dichte:

1,06 kg/l

Viskosität:

bei 20° C (**wird nicht zähflüssig bei niedrigen Temperaturen**)

Löslichkeit:

in jedem Verhältnis mit Wasser mischbar

Lagerung:

Kühl und trocken lagern. Behälter dicht geschlossen halten.

Vorsichts-

Maßnahmen:

Berührung mit Haut und Augen vermeiden. Bei Berührung mit den Augen gründlich mit Wasser spülen und sofort einen Arzt konsultieren. Angaben des Sicherheitsdatenblattes müssen beachtet werden.

Dosierung:

MykoStop			
Getreide		(kg/Tonne)	
Feuchte- gehalt (%) *			
	6 Monate Lagerung	12 Monate Lagerung	
< 14%	1,2	1,5	
14%	1,8	2,4	
15%	2,4	3,6	
16%	3,6	4,8	
17%	4,2	6,0	
18%	5,4	6,6	
19%	6,0	7,2	
20%	6,6	7,8	
21%	7,2	8,4	

MykoStop

MykoStop ist ein flüssiges Konservierungsmittel für Getreide und mehlartige Futtermittel. MykoStop eignet sich zur Stabilisierung von TMR-Futtermischungen und zur Behandlung von Silagen.

Dosierung:

- Die Dosierung für MykoStop sind dem Datenblatt und der Dosiertabelle unter Berücksichtigung der Lagerdauer und der Feuchtigkeit des Getreides zu entnehmen.

Förderung:

- Mit MykoStop konserviertes Getreide sollte nicht unmittelbar nach der Konservierung mit einem Gebläse gefördert werden, da in das Getreidekorn noch nicht eingedrungene Säure mit der Förderluft verloren geht.
- Wenn eine Gebläseförderung erfolgt, sollte die MykoStop-Dosierung um 10 % erhöht werden.

Lagerung:

- Bei der Getreideeinlagerung entstehen Schüttkegel, die nach der Einlagerung einzuebnen sind (Kamineffekt).
- MykoStop muss dem Getreide vor der Schrotung, also vor der Mühle, gleichmäßig zudosiert werden.
- Eine Abdeckung des Getreideschrotes ist bei überdachter Lagerung nicht erforderlich. Muss eine Folienabdeckung durchgeführt werden, sollte dies erst nach dem Auskühlen – frühestens nach 3 Tagen – erfolgen, um eine Kondenswasserbildung zu vermeiden.
- Die praxisübliche Konservierung mit MykoStop wirkt nicht gegen Kornkäferbesatz im Getreide.
- Nach der Getreideeinlagerung sollte eine sensorische Kontrolle und eine Temperaturkontrolle des konservierten Getreides erfolgen. Die Temperatur darf sich nach der Einlagerung keinesfalls erhöhen, sondern muss sich nach 2-3 Monaten reduzieren.
- Mit MykoStop behandeltes Getreide kann nicht zusammen mit trockenem unbehandeltem Getreide gelagert werden. Die Feuchtigkeit vom konservierten Feuchtgetreide wandert in das trockene Getreide, welches anschließend nicht mehr lagerstabil ist und verdirbt. Ist eine gemeinsame Lagerung notwendig, muss das trockene Getreide ebenfalls mit MykoStop behandelt werden.