

Propionsäure

Durch den Einsatz von **PROPIONSÄURE** kann Getreide und Getreideschrot sicher konserviert werden. Die Aufwandmenge richtet sich nach der Kornfeuchte und der Lagerungsdauer des behandelten Getreides. Der Wirkstoffgehalt beträgt 99,5 % Propionsäure. Propionsäure ist eine farblose bis schwach gelbe, stechend riechende Flüssigkeit.

Reine Propionsäure ist korrosiv. Beim Gebrauch sind eine Schutzbrille und säurefeste Handschuhe zu tragen. Ihre Viskosität ist mit der von Wasser vergleichbar. Der Dampfdruck nimmt mit zunehmender Temperatur der Säure erheblich zu.

Ihr Vorteil:

- Schlagkraft und Flexibilität bei der Ernte**
- kein Wachstum von Schimmelpilzen, Hefen und Bakterien**
- keine Mykotoxinbildung bei der Lagerung**
- verbesserte Hygiene des Getreides**
- geringere Nährstoff- und Energieverluste**

Dosierungsempfehlung in % (= Liter je dt Frischgetreide)

Feuchtigkeitsgehalt %	Konservierungsdauer			
	Körner	bis 1 Monat	bis 3 Monate	bis 6 Monate
bis 16 %	0,35	0,45	0,50	0,55
16 – 18 %	0,40	0,50	0,55	0,65
18 – 20 %	0,45	0,55	0,65	0,75
20 – 22 %	0,50	0,65	0,75	0,85
22 – 24 %	0,55	0,70	0,85	0,95
24 – 26 %	0,60	0,80	0,95	1,05
26 – 28 %	0,70	0,90	1,05	1,15
28 – 30 %	0,80	1,00	1,15	1,30
30 – 32 %	0,90	1,10	1,25	1,45
32 – 34 %	1,00	1,20	1,35	1,60
34 – 36 %	1,10	1,30	1,50	1,75
36 – 38 %	1,25	1,45	1,65	1,90
38 – 40 %	1,40	1,60	1,80	2,05
40 – 42 %	1,55	1,75	1,95	2,20
42 – 44 %	1,70	1,90	2,10	2,35

Feuchtigkeitsgehalt %	Konservierungsdauer		
	Schrot / Mehl	bis 1 Monat	bis 3 Monate
bis 16 %	0,40	0,50	0,70
16 - 18 %	0,50	0,60	0,85
18 - 20 %	0,60	0,70	1,00
20 - 22 %	0,70	0,80	1,15
22 - 24 %	0,80	0,90	1,25
24 – 26 %	1,00	1,10	1,35
26 – 28 %	1,15	1,25	1,50
28 – 30 %	1,30	1,40	1,65
30 – 32 %	1,45	1,55	1,80

Wir garantieren die gleichbleibende Qualität des Produktes, das Lagerungs- und Anwendungsrisiko tragen wir nicht.