



## Insilato della pianta intera

### Momento di raccolta ottimale

- La qualità ottimale si ottiene con un tenore di SS dal 25 al 35 % al momento della raccolta. Al di sotto di tale livello di SS il valore alimentare diminuisce, mentre al di sopra di esso la digeribilità peggiora.
- Allo stadio di maturazione lattea, le cariossidi situate al centro della pannocchia contengono circa il 50% di SS, mentre la pianta intera più o meno il 30%.

### Trinciatura e conservazione

- Lunghezza di taglio da 3 a 5 cm.
- Rimuovere i rulli rompigranella.
- L'insilato di sorgo produce generalmente più succo rispetto all'insilato di mais. Per evitare la formazione di percolato, si consiglia di miscelare il sorgo con foraggi asciutti in grado di assorbire l'eventuale liquido in eccesso.
- Nei sili riempiti con miscele di sorgo e mais, il sorgo va insilato sopra il mais perché è più umido.
- Attenzione: non insilare il sorgo sopra dell'erba insilata in primavera già stabilizzata.
- Il sorgo contiene più zuccheri solubili e ha una capacità tampone inferiore rispetto al mais, quindi si conserva molto bene se insilato. Nonostante ciò, bisogna sempre rispettare le buone pratiche agricole relative alla conservazione dei foraggi.

## Sorgo multisfalcio

- I sorghi multisfalcio possono venire impiegati in diversi modi:
  - pascolo;
  - foraggiamento fresco;
  - insilato (in balle o nel silo).
- Vanno raccolti prima della spigatura, al fine di assicurare un'appetibilità e una composizione ottimali.
- Attenzione! Se si pascola o si foraggia fresco, non raccogliere il sorgo prima che sia alto 50-60 cm, altrimenti il contenuto di durrina (responsabile della formazione di acido cianidrico) è eccessivo.
  - Da un'altezza di 50-60 cm il rischio diminuisce perché la molecola è sufficientemente diluita.
  - Uno sfalcio 24 h prima del foraggiamento è sufficiente a eliminare gran parte della molecola che è particolarmente volatile.
  - Il sorgo insilato o essiccato non rappresenta più alcun rischio in questo senso.

## Sorgo da granella

- La maturità fisiologica delle cariossidi viene raggiunta al 35% di umidità. Tuttavia, per garantirne la conservazione, conviene stoccare la granella al 15% di umidità.
- A seconda delle condizioni meteorologiche autunnali, si consiglia di trebbiare anche se la granella non raggiunge il 15% di umidità (è possibile trebbiare al di sotto del 20% senza controindicazioni).
- L'attrezzatura standard per la trebbiatura è adatta anche per il sorgo (non sono necessarie attrezzature specifiche).
- Raccogliere non appena le cariossidi sono mature e il contenuto di umidità desiderato è raggiunto. Non aspettare che la pianta sia completamente asciutta. Il fogliame rimane verde per molto tempo.
- Raccogliere solo le pannocchie, alzando la barra di sfalcio per evitare di apportare umidità alla granella.
- Trinciare le stoppie, spesso abbondanti, per accelerarne la degradazione.