



Trinciati: quando raccogliarli?

L'importanza della sostanza secca nelle razioni somministrate alle mandrie: non solo quantità, ma anche digeribilità. È bene quindi trovare il momento giusto per la trinciatura



Quando si parli di mais da trinciato a uso zootecnico la scelta del momento ideale per la raccolta dipende da alcune variabili che spesso obbligano a compromessi fra il top delle quantità di sostanza secca asportabili per ettaro e la sua composizione, legata questa per via diretta alla digeribilità delle razioni stesse e, di conseguenza, alla produttività delle mandrie.

Per esempio, l'amido è la più accessibile fonte energetica per i bovini offrendo alti livelli di digeribilità e una conseguente maggior velocità di assorbimento, a tutto vantaggio dell'efficienza complessiva della razione. La digeribilità dell'amido varia però con l'ibrido selezionato, trovandosene alcuni la cui digeribilità si mantiene alta anche prolungandone la permanenza in campo, nonché dall'epoca in cui si decide di effettuare la trinciatura. Dal momento, infatti, che la





Focus:
mais



digeribilità diminuisce man mano che matura la granella, diviene necessario trovare il giusto compromesso tra quantità assoluta di sostanza secca raccogliabile e sua digeribilità. Ciò non riguarda ovviamente solo l'amido, bensì anche gli zuccheri semplici, l'emicellulosa, le proteine e i grassi presenti, cioè le componenti più facilmente assimilabili dai bovini, mentre cellulosa e lignina necessitano di maggior tempo per essere

attaccate e utilizzate dai microrganismi del rumine. In special modo la lignina, la quale aumenta progressivamente nel tempo infiltrando i reticoli di cellulosa delle pareti cellulari e ostacolando di conseguenza l'azione microbiologica ruminale. Inoltre, un mais da trinciato, quando raccolto sovra maturo, mostra un pessimo grado di conservabilità in azienda, dal momento che la sua stessa struttura rende più difficili i processi di compattamento nelle trincee. Se il compattamento risulta imperfetto, infatti, si possono generare riscaldamenti indesiderati dovuti a un'eccessiva presenza di ossigeno. Quando ciò accade il trinciato va incontro a perdite di sostanza secca che in alcuni casi possono toccare perfino il 40% durante la fase di conservazione. Per tali ragioni il giusto momento di trinciatura deve essere individuato in modo attento, trovando il compromesso ottimale tra quantità assoluta di nutrienti e loro caratteristiche intrinseche. Risulta quindi scelta controproducente attendere la formazione del cosiddetto "punto nero" all'inserzione della cariosside, momento sì di massimo accumulo dell'amido e degli altri nutrienti, ma che vede anche la massima presenza delle componenti fibrose. La finestra temporale che permette di bilanciare al meglio tali opposte esigenze è perciò quella che spazia fra due ben precisi momenti: inizia quando la sostanza secca supera il 32-33% e termina quando si sia raggiunto il 35-36%. Prima di tale finestra si raccolgono piante che non hanno ancora toccato il meglio del loro potenziale fisiologico, ma superare la soglia superiore implica perdere in conservabilità e in digeribilità del trinciato stesso. Una valutazione che deve tenere ovviamente conto degli ibridi scelti e delle condizioni puntuali di campo.

