



Mais: l'importanza di una corretta umidità alla raccolta

La percentuale di acqua nella granella è fondamentale per la qualità del raccolto e per la sua conservazione successiva, variando in funzione della destinazione d'uso del prodotto

Se da un lato un prolungato Stay Green è fondamentale per massimizzare l'accumulo di sostanza secca nelle piante, dall'altro implica una idratazione dei tessuti sufficiente a sostenere i processi metabolici delle piante stesse. Prima della raccolta, però, è bene che il tasso di umidità sia calato fino ai valori più comunemente indicati per una buona conservabilità dei prodotti. Un tasso che può variare anche in funzione della destinazione d'uso dei raccolti stessi.



Le condizioni settembrine, più fresche e interessate da precipitazioni, sfavoriscono però la disidratazione della granella, procedendo con cali igrometrici di circa mezzo punto percentuale al giorno. In tali condizioni servono cioè quasi tre settimane per giungere all'interno di un primo range di umidità considerata accettabile, ovvero quello compreso fra il 22 e il 25%.

In tale lasso di tempo, di poco inferiore ai 40 giorni a partire dalla presenza del "punto nero", possono però subentrare avversità di diverso ordine e grado, quali le proliferazioni delle micotossine dovute ai funghi del genere *Fusarium*, come pure nei casi di attacchi particolarmente gravi di piralide si può assistere addirittura allo stroncamento delle piante. Al contrario, fra i rischi di una raccolta troppo anticipata, atta a scongiurare le conseguenze di tali attacchi parassitari, vi è una maggior fragilità della granella. Questa, a maturazione fisiologica, può infatti presentare un tasso di umidità finanche del 32-35%.

Per queste ragioni, il miglior compromesso fra opposte esigenze appare quello di intervenire quando si realizzino condizioni di umidità della granella fra il 25 e il 28%, ricorrendo poi all'essiccazione al fine di portare a termine il processo in azienda. Di norma, un valore finale del 16% è infatti quello da raggiungere se la granella va poi conservata in appositi silos condizionati. Una percentuale che cala





Focus:
mais



al 13% in caso di magazzini non condizionati ove più elevati sono i rischi di ammuffimenti. Il tutto, ricordando come per la granella secca si è fissato in Italia un valore convenzionale ammesso pari al 14,5%.

I processi di essiccazione hanno però un costo energetico rilevante, quindi è sempre necessario un razionale compromesso, anche di tipo economico, al fine di massimizzare le rese in termini qualitativi contenendo opportunamente i costi. Diverso ovviamente il discorso per il pastone di granella, per il quale la raccolta può avvenire quando si raggiunga il 30-32% di umidità.

Ogni maiscoltore dovrà quindi intervenire in tempi diversi, coerentemente con gli ibridi impiegati, le condizioni climatiche contingenti e la destinazione d'uso dei raccolti. Tutti aspetti che traggono vantaggio da un'assistenza puntuale di tecnici qualificati.

