

PRODOTTI INSILATI

Per salvaguardare la conservazione di un insilato è importante assicurare consistenti prelievi giornalieri, che permettano di avanzare velocemente il fronte di taglio; l'eccessiva esposizione del fronte infatti favorisce la penetrazione e i movimenti dell'aria all'interno della trincea con stimolo dell'attività di batteri e altri microrganismi (lieviti) che destabilizzano la massa.

Tutti i prodotti insilati a fronte delle positive caratteristiche nutrizionali, possono essere estremamente dannosi quando le condizioni di stivaggio non hanno permesso un regolare andamento delle fermentazioni con un deterioramento della massa. Oltre al quadro fermentativo possono verificarsi fenomeni di deterioramento aerobico successivi all'apertura del prodotto, sia in trincea che in cumulo.

