

# Konservering af korn/majs med propioliin eller propionsyre

Ingen valsning, ingen lufttæt tildækning og ingen ensilering.

Syren skal fordeles godt, så alle kerner bliver dækket. Kan evt. gøres i forbindelse med indsnegling på lageret eller i en fuldfodervogn.

## Propioliin

### **Propioliin: Korn Konservering helt korn**

*Tilsætning: liter syre pr ton*

Vand %	Mdr. 1-3	Mdr. 3-6	Mdr. 6-12
Til 16	5,6	6,3	6,9
16-18	6,3	6,9	8,1
18-20	6,9	8,1	9,4
20-22	8,1	9,4	10,6
22-24	8,8	10,6	11,9
24-26	10	11,9	13,1
26-28	11,3	13,1	14,4

### **Propioliin: Majs Konservering hele majskeer**

*Tilsætning: liter syre pr ton*

Vand %	Mdr. 1-3	Mdr. 3-6	Mdr. 6-12
28-30	12,5	14,4	16,3
30-32	13,8	15,6	18,1
32-34	15,0	16,9	20,0
34-36	16,3	18,8	21,9
36-38	18,1	20,6	23,8
38-40	20,0	22,5	25,6

## Propionsyre - kræver HACCP

### **Propionsyre: Korn - kræver HACCP Konservering helt korn**

*Tilsætning: liter syre pr ton*

Vand %	Mdr. 1-3	Mdr. 3-6	Mdr. 6-12
Til 16	4,5	5,0	5,5
16-18	5,0	5,5	6,5
18-20	5,5	6,5	7,5
20-22	6,5	7,5	8,5
22-24	7,0	8,5	9,5
24-26	8,0	9,5	10,5
26-28	9,0	10,5	11,5

### **Propionsyre: Majs - kræver HACCP Konservering hele majskeer**

*Tilsætning: liter syre pr ton*

Vand %	Mdr. 1-3	Mdr. 3-6	Mdr. 6-12
25	8,0	9,5	10
28	9,0	10,5	11,5
30	10	11,5	13
35	12,5	13,0	15