

Välkommen till Sommarmöte i Halland 21-22 juli

"Det lilla landskapet med stor mångfald"



Vi har Ästad Vingård som utgångspunkt för mötet där vi övernattar och intar torsdagens middag. Ästad ligger i mellersta Halland med natursköna omgivningar.

Program

**Anmäl
senast 13 juni!**

Torsdag 21 juli

Fredag 22 juli

- 09.00 Fika och samling på Ästad Vingård
- 09.30 Avresa till **Linda och Anders Thorén i Svarträ**, som driver integrerad dikoproduktion med enbart grovfoder
- 11.30 Lunch i **Köinge bygdegård**
- 12.30 **Martin Johansson, Stommen, Köinge**, berättar om sin ekologiska mjölkproduktion med optimerad betesdrift och koncentrerad kalvning
- 13.00 **Rundtur** bland Martins vallar och betande kor
- 15.00 **NP Agro i Askome**, blev årets nötköttsföretag 2015. **Lennart Nilsson och Fredrik Persson** berättar om sin charolais-avelsbesättning och vallstrategi. Eftermiddagsfika
- 17.00 Åter på Ästad
- 19.30 Gemensam middag

Alternativutflykten: Alla åker med t.o.m. lunch, sedan vidare till Brobergs krukmakeri och Le Rocking Horse. Därefter följer vi med till sista studiebesöket.

- 08.30 Avresa från Ästad
- 09.00 **Mia Hedberg, Gödestad** driver lammproduktion med lamning flera gånger per år. Förmiddagsfika
- 11.00 **Per Larsson, Öxnamossa, Grimeton**. Konventionell mjölkgård med mycket stor produktion och genomtänkt vallstrategi
- 12.45 Lunch på **"Korv me' mos" i Tvååker**
- 14.00 **Erik Ragnarsson, Tvååker**, som driver EU-ekologisk grisbesättning tillsammans med sina föräldrar, utfodrar grisarna med rundbalsensilage
- 15.30 Åter på Ästad Vingård

Alternativutflykten: ca 09.15-11.30 Världsarvet Grimeton Radiostation, sedan blir vi hämtade till lunch och är också med på sista studiebesöket.



Praktisk information

All förflyttning sker i buss, både för studiebesök och alternativutflykter. Lokala guider kommer att vara med på bussen.

Anmälan senast 13 juni

på talong nästa sida. Total kostnad för ditt eller ert deltagande sätts in på Halland Vallförenings bankgirokonto 693-5878. Glöm inte ange avsändare på avi eller betalningsorder.

Anmälningstalong
se nästa sida!

Boende är förbokat t.o.m. 13 juni

Boende är förbokat på Åstad Vingård som ligger drygt två mil öster om Varberg, www.astadgard.nu. Hotellet har två- och trebäddsrum, 640 kr/person och dygn inkl. frukost. Enkelrum kostar 870 kr/person och dygn.

Några hotellrum är förbokade för er som kommer redan den 20 juli och Solvillan, som har sex tvåbäddsrum och ett trebäddsrum med två gemensamma dusch-/toalettutrymmen, är förbokad 20–22 juli, 520 kr/person och dygn inkl. frukost.

Du bokar själv ditt boende på tel. 0340-460 61 och uppger då att det gäller "Vallföreningen".

Kontaktpersoner Anna Carlsson 070-970 12 06
Martin Johansson 070-210 85 86
Thomas Bengtsson 070-543 74 19

Välkommen!

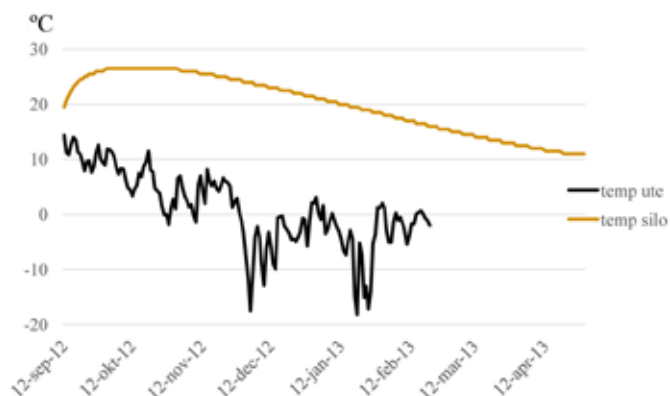
Hur varmt blir det i en plansilo?

De senaste tre åren har SLU bedrivit ett försök, där man åkt ut till gårdar och vägt grönmassan som lagts in i olika silor och jämfört med hur mycket ensilage som tagits ut. Syftet har varit att fastställa hur stora förlusterna är. Man har också mätt temperaturen i silon under hela lagringstiden. Projektet finansierades av lantbrukarnas forskningsstiftelse SLF.

När gräs packas i en silo uppstår genast värme. Först är det enzymer som finns i grödan som är verksamma. Så länge det finns lite syre närvarande ökar temperaturen. Om det inte blir lufttätt börjar snart jästsvampar och aeroba bakterier bli aktiva och värmen kan stiga ytterligare. All värmebildning förbrukar givetvis energi. Energin tas från gräset och är en del av de konserveringsförluster som alltid är förbundna med ensilering.

Osynliga förluster

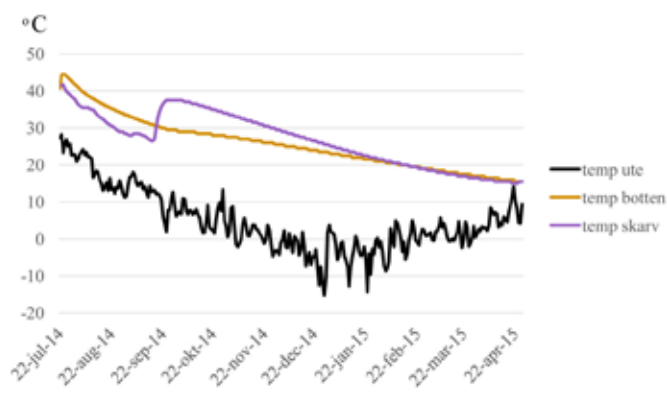
Värmebildningen kallas ofta för den "osynliga förlusten". Ensilage som blir dåligt och som kasseras kan vi se och lätt bedöma. Det är svårare med den energi som försvinner med processer som ger värmebildning och koldioxidavgång. Båda dessa är osynliga, men värmen kan vi ju mäta. Efter att ha mätt i många silor har vi sett att temperaturen vanligtvis stiger till ca 30° C inom några dagar efter inläggningen om silon är genomsnittligt välpackad. Därefter sjunker den långsamt under hela lagringstiden. Figur 1 illustrerar en typisk utveckling där en temperaturgivare var placerad 1 m över botten på silon. Silon fylldes den 12 september i tredje skörden, öppnades den 23 januari, och den 19 maj var den tömd. Notera hur ensilageet håller ca 20° C i januari trots att det är 17 grader kallt ute.



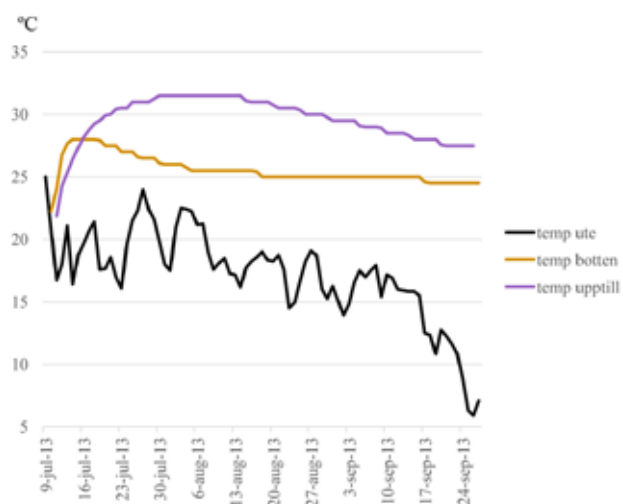
Figur 1. Temperaturen vid 1 m höjd i en silo med tredjeshörsensilage.

I en annan silo lade man in tredje skörden ovanpå andraskörden (figur 2). Man tog bort plasten två månader efter man lagt in andraskörden och fyllde silon ända upp. Här var en tempera-

turgivare placerad nära botten och den andra högre upp i andra skörden. Den senare kom då nära skarven när plasten togs av och ny grönmassa fylldes på vid tredje skörden. Effekten av öppnandet låter inte vänta på sig utan man ser hur värmen från den nya inläggningen sprider sig ner i ensilageet. I denna silo steg temperaturen ända till ca 40° C.



Figur 2. Temperatur i botten och nära skarven i plansilo som fyllts både i andra skörd (22 juli) och där man lagt på ett andra lager i tredje skörd (22 september).



Figur 3. Temperatur 0,5 m från botten respektive toppen i ett andra-skördsensilage.

Långvarig värme

Att silon är varm så länge kan tänkas bero på att den värme som bildats i början bibehålls och endast avges långsamt p.g.a. den stora mängden och att materialet isolerar sig själv. Det kan också vara en balans mellan långsam värmeavgivning och att det hela tiden bildas ny värme p.g.a. att silon inte är riktigt tät

Forts. nästa sida

och att det därmed pågår en värmealstrande aktivitet av bl.a. jäst. De silor som har hög och långvarig värme verkar ha större torrsustansförluster och det antyder att det pågår en process som bildar värme under lagringstiden. Även resultaten från silon i figur 3 kan tyda på detta. Här har en temperaturgivare placerats nära botten (0,5 m) och en nära toppen (1,9 m) i en silo med 2,55 m lagringshöjd. Värmen är högre nära toppen vilket kan vara ett tecken på att en värmebildande process pågår nära täckplasten där luft kan läcka in. Det är nu forskningens uppgift att ta reda på hur man kan begränsa varmgången och minska förlusterna.

Rolf Spörndly & Rainer Nylund, SLU, Inst. för husdjurens utfodring och vård, tel: 018-67 19 92, e-post: rolf.spornly@slu.se

SVENSKA VALLBREV kommer ut med sju nummer 2015.

Manusstopp

Nr 5 18 aug
Nr 6 18 sep
Nr 7 20 nov

Utgivning

11 sep
16 okt
18 dec

Redaktionskommitté: Nilla Nilsson-Linde, ansvarig utgivare,

tel: 070-662 74 05, e-post: Nilla.Nilsson-Linde@slu.se

Gun Bernes, tel: 090-786 87 44, e-post: gun.bernes@slu.se

Red. o layout: **Irène Persson,**

tel: 070-616 66 27, e-post: irenee.persson@gmail.com

Vill du bli medlem i Svenska Vallföreningen? Betala 400 kr till pg. 72 27 23-4 eller bg. 108-9705 och ange namn och adress.



ISSN 1653-8064

SAFESIL® – ETT MODERNT ENSILERINGSMEDEL FÖR ALLA SITUATIONER OCH ALLA GRÖDOR

Safesil har utvecklats i samarbete med SLU i Uppsala för grödor med både högt och lågt kolhydratinnehåll, med stor eller liten buffertkapacitet, i både våta och torra ensilage. Safesil förhindrar dessutom varmgång. Samtidigt är det skonsamt för både maskiner och användare.

SALINITY
EXPERTS IN SALT SINCE 1830

Hanson & Möhring, Box 222, 301 06 Halmstad • Tel 035-18 32 00 • agro@salinity.se • www.agro.salinity.se

Text boxes in image:
Safesil förhindrar smörsyrabakterierna från att bilda sporer.
Med Safesil i ensilaget bildas en naturlig gas som tar död på entero- och smörsyrabakterier.
Safesil skyddar mot tillväxt av mögel- och jästsvampar ...
Därmed får de goda mjölsyrabakterierna optimala tillväxtmöjligheter.



Anmälan till Svenska Vallföreningens sommarmöte 21-22 juli

skickas till Hallands Vallförening, Thomas Bengtsson, Ahleslov 43, 432 97 Rolfstorp, e-post: ahleslov43@telia.com

Torsdag 21 juli	Antal personer		Summa kr
Studiebesök, lunch, fika	250 kr/pers
Alternativresa, studiebesök, lunch, fika	250 kr/pers
Middag exkl. dricka	395 kr/pers

OBS! Middagen anmäls här men betalas av var och en på plats.

Fredag 22 juli	Antal personer		Summa kr
Studiebesök, fika, lunch	250 kr/pers
Alternativresa, studiebesök, fika, lunch	350 kr/pers

Namn på personer som anmälan avser
.....
.....
.....

Adress

Telefon (mobil) E-post

Önskemål om specialkost

Totalt kr

Begränsad eftersändning

Vid definitiv eftersändning återsänds försändelsen med nya adressen på baksidan

Posttidning **B**

Avs: Hushållningssällskapet

Box 5007, 514 05 LÅNGHEM

Grattis Jon-Jons lantbruk!

Vi gratulerar Årets Vallmästare 2016! Jon-Jons lantbruk. Lasse och Lotta Larsson med familj driver företaget som ligger i Växbo utanför Bollnäs i Hälsingland. De fick ta emot utmärkelsen vid Växa Sveriges stämma i Stockholm i maj. Det var 14:e gången som titeln Årets Vallmästare delades ut.

På Jon-Jons lantbruk finns en noggrann planering som börjar med vallfröplanering, skörd och hantering ända fram till foderbordet så att rätt kvalitet kommer till rätt djur. Vid skörden bredsprids vallen och vid riktigt bra väder kan torktiden vara endast 4–5 tim. En skörd läggs in på 1–2 dagar. Hela vallkedjan lejs in förutom strängläggningen. Förstaskörden i fjol innehöll 12,0–12,2 MJ med 143–174 g råprotein, andraskörden 9,8–11,0 MJ med 128–156 g råprotein och tredjaskörden 10,5–11,5 MJ med 155–181 g råprotein.

Nyckeltal följs upp för såväl arbetstid per ko och år som kg mjölk per arbetad timme, fodereffektiviteten följs upp och gårdens olika vallskördar finns dokumenterade. På varje korv finns markeringar med var respektive skörd börjar och slutar.

Juryns motivering

”Noggrann planering och uppföljning med en väl genomtänkt strategi, som inbegriper allt från väl utprövade vallfröblandningar, gödsling, skörd, packning till lagring och utfodring, är några av kännetecknen för grovfoderodlingen på Jon-Jons Lantbruk. Allt är här väl dokumenterat, oavsett om det gäller resultat från analyser eller kostnader för vallfodret. Allt detta tillsammans utgör grunden för en framgångsrik mjölkproduktion!”

Tävlingen arrangeras av tidningarna Husdjur och Nötkött, Växa Sverige i samarbete med Svenska Vallföreningen, Gård & Djurhälsan, husdjursföreningarna och SLU.

Britt-Marie Jafner, Växa Sverige, tel: 010-471 09 42, e-post: britt-marie.jafner@vxa.se



Lasse Larsson

Foto: Maria Nyberg

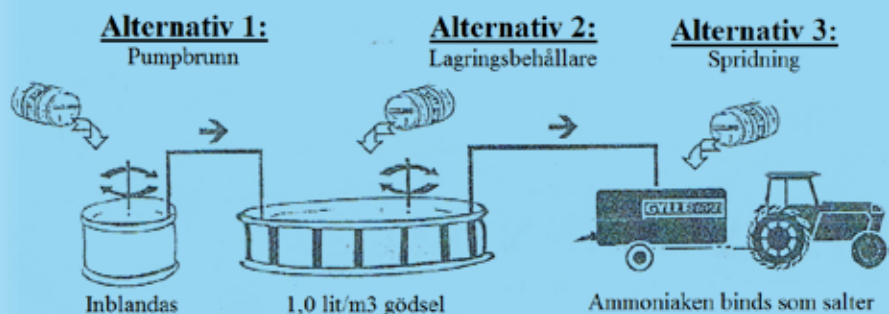
Foder & Spannmål
I HELSINGBORG - ÅHUS AB

0418 - 70130

www.foderspannmal.se

**RIKSTÄCKANDE
DISTRIBUTION**

GYLLE FRESH – GER MINSKAD AMMONIAKFÖRLUST



- Mindre ammoniakavgång vid omrörning
- Kräver ingen extra investering vid tillsättning i flytgödsel
- Sänker pH värdet i gödseln
- Mindre odör/luft vid gödselspridning
- Speciellt lämplig vid övergödning i växande gröda när temperaturen i luft och mark är hög



”- Kvalitet är den absolut viktigaste egenskapen i min vallodling,” säger Gunnar Hedén. EKO-bonde på Tostaryds Gård utanför Skövde.

Medelavkastning 11 300 ecm och mottagare av kunglig guldmedalj 2016 för leverans av förstklassig mjölk i minst 23 år.

OptiVall™
OPTIMERAR DIN VALLODLING

Ett enkelt val!



Besök oss gärna på Borgeby Fältdagar 29-30 juni!

scandinavianseed.se