

ビニール簡易サイロ II

☒ビニール バッグ・サイロ

1 バッグ・サイロの特徴

- 密封が十分に保てるので、良質サイレージができます。
- サイロには1カ所排汁装置が作られているが、予乾、低水分サイレージとか梱包サイレージに適しています。
- サイロはサイレージ取り出し後も簡単に密封できるので、二次発酵（再発酵）が防がれ、特に夏季の取り出し給与に最適です。
- 短期間の貯蔵と給与に適します。
貯蔵期間……………7～30日
給与期間……………7～30日
- 1基のサイロで年間3～4回利用することができ、2～3基詰めておくと、春、秋の短期利用に便利です。（冬はビニールが損傷しやすい）



2 バッグ・サイロの規格

規 格	高 さ	サイレージの入る高さ	底 面	底 面 積	サイロの容積
1 t	2.65m	1.5m	1.32m角	1.74m ²	2.61m ³
3 t	3.30	2.0	1.75m角	3.06	6.12
5 t	3.60	2.0	2.25m角	5.06	10.12
8 t	4.00	2.0	2.65m角	7.02	14.04

☒ビニール スタック・バッグ・サイロ

1 スタック・バッグ・サイロの特徴

- 密封が十分に保たれるので、良質サイレージができます。
- いつ、どこにでも簡単に設置でき、高水分原料（ソルゴーなど）の排汁が良好です。
- サイレージ取り出し後も再密封できるので、二次発酵が防がれ、夏季取り出しに最適です。
- 短期間の貯蔵と給与に適します。
貯蔵期間……………7～30日
給与期間……………7～15日
- 原料を詰めてから30日以内に給与し、再びサイレージを作ることを繰り返して、年内3回くらい利用することができます。（11月以降はネズミの被害を受けやすいので10月中に給与を終ること）



2 スタック・バッグ・サイロの規格

規 格	高 さ	サイレージの入る高さ	底 面	底 面 積	サイロの容積
1 t	3.00m	1.5m	1.35m角	1.82m ²	2.73m ³
3 t	3.60	2.0	1.85m角	3.42	6.85
5 t	4.00	2.0	2.30m角	5.99	10.58
8 t	4.35	2.0	2.70m角	7.29	14.58

〈詳細についてはパンフレットを参照下さい〉