Aufwandmengentabelle für Propionsäure (99,5%) in % (= Liter je dt Frischgetreide) für ganze Körner

Feuchtigkeitsgehalt in %

Konservierungsdauer

| Körner | bis 1 Monat | bis 3 Monate | bis 6 Monate | bis 12 Monate |
|---------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| | | | | |
| bis 16% | 0,35 | 0,45 | 0,50 | 0,55 |
| 16-18% | 0,40 | 0,50 | 0,55 | 0,65 |
| 18-20% | 0,45 | 0,55 | 0,65 | 0,75 |
| 20-22% | 0,50 | 0,65 | 0,75 | 0,85 |
| 22-24% | 0,55 | 0,70 | 0,85 | 0,95 |
| 24-26% | 0,60 | 0,80 | 0,95 | 1,05 |
| 26-28% | 0,70 | 0,90 | 1,05 | 1,15 |
| 28-30% | 0,80 | 1,00 | 1,15 | 1,30 |
| 30-32% | 0,90 | 1,10 | 1,25 | 1,45 |

Zuschläge können erforderlich sein bei:

- Temperaturen von über 35°C (+10%)
- starker Verpilzung des Getreides (+10% +20%)
- Gebläseförderung (+10%)

Aufwandmengentabelle für Propionsäure in % (= Liter je dt)

für Getreideschrote und -mehle

Feuchtigkeitsgehalt in %

Konservierungsdauer

| bis 1 Monat | bis 3 Monate | bis 12 Monate | |
|-------------|------------------------------|---|---|
| | | | |
| 0,40 | 0,50 | 0,70 | |
| 0,50 | 0,60 | 0,85 | |
| 0,60 | 0,70 | 1,00 | |
| 0,70 | 0,80 | 1,15 | |
| 0,70 | 0,80 | 1,25 | |
| | 0,40 0,50 0,60 0,70 | 0,40 0,50 0,50 0,60 0,60 0,70 0,70 0,80 | 0,40 0,50 0,70 0,50 0,60 0,85 0,60 0,70 1,00 0,70 0,80 1,15 |

die Angaben der Tabellen sind ohne Gewähr; Quelle: BASF