

Các bước ủ chua cây ngô như sau:

Bước 1: Sau khi thu hoạch, cắt nhỏ cây 3 - 5 cm, phơi tái dưới nắng khoảng nửa ngày để làm mất nước và héo. Đảm bảo độ ẩm khoảng 65%.

Bước 2: Cho nguyên liệu vào hố ủ (hoặc túi ủ) và nén chặt. Nếu sử dụng hố ủ, cần rải một lớp rơm hoặc cỏ khô xuống đáy hố, sau đó chất từng lớp thức ăn có độ dày từ 40 - 60 cm. Sau mỗi lớp thức ăn cần nén chặt và đều. Hố ủ nên làm nơi khô ráo, thoát nước, nếu sử dụng quy mô lớn và lâu dài thì nên xây hố bằng gạch, xi-măng.

Bước 3: Cho thêm rỉ mật (urê, men vi sinh): Dùng một ô-doa có dung tích 10 lít, lấy 5 lít rỉ mật (hoặc urê) hòa vào 5 lít nước sạch, tưới đều cho mỗi lớp ngô đã chất vào trong hố ủ trước khi nén. Cần định liệu rỉ mật đều cho tất cả các lớp thức ăn trong hố ủ theo tỷ lệ nêu trong bảng trên (hoặc rải 1 lớp men trộn với bột ngô lên trên mỗi lớp cây ngô xanh).

Bước 4: Đóng hố ủ: Kỹ thuật đóng hố ủ cũng thay đổi tùy theo từng loại hố. Trường hợp hố ủ lớn, có hai vách ngăn song song, sau khi đã nén kỹ lớp thức ăn trên cùng, phủ một lớp rơm (độ dày 5 cm) lên đỉnh hố, sau đó đổ một lớp đất dày (30 cm) lên trên và bao phủ toàn bộ bề mặt hố ủ. Cần che hố ủ bằng bạt, bằng tôn hoặc tấm lợp. Sau từ 6 - 7 tuần ủ, thức ăn có thể sử dụng.



NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP

Chịu trách nhiệm xuất bản: Giám đốc - Tổng biên tập: TS. Lê Lân

Biên tập: KS. Đinh Văn Thành; Trình bày: TS. Nguyễn Thế Yên

In 7.200 bản khổ A4 tại Công ty TNHH TM&DV Quảng cáo và in Thành Đạt

Địa chỉ: Xã Ninh Sở, huyện Thường Tín, TP. Hà Nội

Đăng ký KHXB số 3383-2020/CXBIPH/7-156/NN. Cục Xuất bản cấp ngày 26/8/2020

Quyết định XB số 27/QĐ-NXBNN ngày 26/8/2020. In xong và nộp lưu chiểu quý III/2020

Ấn phẩm không bán



TRUNG TÂM
KHUYẾN NÔNG QUỐC GIA



VIỆN KHOA HỌC NÔNG NGHIỆP
VIỆT NAM

HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT TRỒNG NGÔ SINH KHỐI VỤ ĐÔNG



Trung tâm Khuyến nông Quốc gia

📍 16 Thụy Khuê, Tây Hồ, Hà Nội

☎ 0243 771 5294; 0243 728 2485

🌐 khuyennongvn.gov.vn

Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam

📍 Vĩnh Quỳnh, Thanh Trì, Hà Nội

☎ 0243 861 5487

🌐 vaas.org.vn

1. Thời vụ trồng

Tùy thuộc vào điều kiện thời tiết và hệ thống luân canh cây trồng từng địa phương để lựa chọn khung thời vụ thích hợp nhất. Ở một số vùng có điều kiện thuận lợi (đất bằng, chủ động tưới,...) thì thu hoạch xong vụ này là có thể trồng vụ khác.

2. Giống

Sử dụng giống ngô có khả năng sinh trưởng và phát triển tốt, ít sâu nhiễm sâu bệnh, năng suất sinh khối cao, có khả năng trồng được mật độ cao, chịu hạn như: VN172, DH17-5, LCH-9, NK7328, PSC747,...



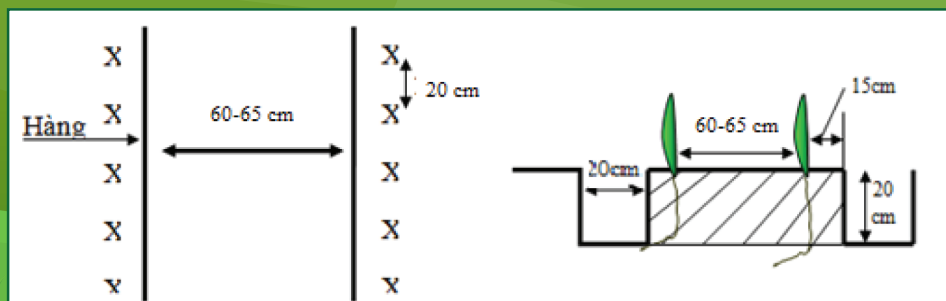
3. Kỹ thuật canh tác

3.1. Làm đất

Làm đất sạch cỏ dại, cày rạch hàng, lên luống hoặc không tùy điều kiện đất và thời vụ. Ở vùng trung du, miền núi hoặc trồng ngô vụ Đông trên chân đất 2 vụ lúa nên áp dụng kỹ thuật làm đất tối thiểu. Nên gieo hạt bằng máy gieo với chức năng rạch hàng, rải phân, gieo và lấp hạt hoặc máy gieo đẩy tay. Đất vụ Đông nên gieo hạt ủ nứt mầm hoặc làm bầu để đảm bảo mật độ và tiết kiệm công lao động.

3.2. Giống và mật độ gieo trồng

Lượng giống cho 1 ha: 27 - 30 kg; mật độ thích hợp: 7,7 - 8,3 vạn cây/ha; khoảng cách gieo: 60 - 65 cm x 20 cm/cây.



3.3. Phân bón

- 8 - 10 tấn/ha phân chuồng hoặc 2500 kg hữu cơ vi sinh. Bón lót toàn bộ trước khi gieo hạt. Phân đạm urê: 340 - 350 kg, lân supe: 600 - 650 kg, kali chlorua: 165 - 170 kg; bón lần 1 khi ngô 5 - 7 lá (toàn bộ lân + 1/3 lượng đạm và 1/2 lượng kali); lần 2 khi ngô 9 - 10 lá (1/3 lượng đạm + 1/2 lượng kali); lần 3 trước khi trổ khoảng 10 ngày, bón lượng phân còn lại.

- Trường hợp sử dụng phân bón tổng hợp NPK, có thể chọn loại phân và lượng bón để đạt mức bón tương đương.

3.4. Chăm sóc và phòng trừ sâu bệnh

- Chăm sóc sớm để tạo lực cho cây; Phòng trừ cỏ dại và sâu bệnh sớm, đặc biệt là sâu đục thân, bệnh khô vằn và đốm lá.

- Tưới nước đảm bảo đủ ẩm; đối với vùng trung du, miền núi cần bố trí thời vụ đảm bảo không xảy ra hạn, đặc biệt ở các giai đoạn trước, trong và sau khi trổ cờ, tung phấn, phun râu.

3.5. Thu hoạch

Thời điểm lý tưởng cắt cây ngô xanh để ủ chua là khi 50% số bắp trên cây ở giai đoạn chín sấp. Thu hoạch toàn bộ thân cây bao gồm cả bắp, cắt thành các lát từ 3 - 5 cm.



3.6. Hướng dẫn ủ chua cây ngô

Tỷ lệ nguyên liệu phối trộn để ủ chua cây ngô tươi:

TT	Tên nguyên liệu	Tỷ lệ thành phần
1	Cây ngô tươi (thân, lá, bắp xanh) đã phơi héo	100 kg
2	Rỉ mật (hoặc urê)	5 lít (hoặc 2 kg urê)
3	Muối ăn	0,5 kg

Có thể thay thế rỉ mật (hoặc urê) bằng một số loại men vi sinh sau:

- Vi khuẩn lên men hỗn hợp (*Homo Fermentative Lactic Acid Bacteria*): Liều dùng 0,25 kg dạng hạt hoặc 1 lít dạng lỏng/tấn ngô nguyên liệu.

- BIO-PT1, NN1 (men vi sinh hoạt tính): 1 kg chế phẩm BIO-PT1 (hoặc NN1), 6 kg cám gạo (bột ngô nghiền), 1,5 kg muối ăn sử dụng cho 600 - 1000 kg nguyên liệu ngô sinh khối.

- Có thể sử dụng một số loại men vi sinh khác theo khuyến cáo của nhà sản xuất.