ಮೊದಲ ಬಾರಿ ರಸಮೇವು ತಿನ್ನಿಸುವ ರೀತಿ:

ಪಶುಗಳು ರಸಮೇವಿನ ವಾಸನೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳಲು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಕ್ರಮೇಣ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಮೇವನ್ನು ತಿನ್ನವವು. ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಪಶುಗಳಿಗೆ ಹಾಲು ಕರೆದ ನಂತರ ರಸಮೇವನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ರಸಮೇವಿನ ವಾಸನೆ ಬರುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಅಂಶಗಳು :

1. ಬೆಳೆದ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಹೂ ಬಿಡುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಟಾವು ಮಾಡಬೇಕು.
2. 1–2 ಅಂಗುಲದಷ್ಟು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು.
3. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಬೇಗ ಸೈಲೋ ಗುಂಡಿಗೆ ಹಾಕಬೇಕು.
4. ಸೈಲೋ ಗುಂಡಿಗೆ ತುಂಬಿದ ಹುಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ರಸಮೇವು ಮಾಡಲು ಬೇಕಾದ ತೇವಾಂಶವಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
5. ಹುಲ್ಲನ್ನು ತುಂಬಿದ ಮೇಲೆ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ನೀರು ಸೈಲೋ ಗುಂಡಿಯ ಒಳಗೆ ಹೋಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಎಚ್ಚರಿಕೆಗಳು :

1. ಸೈಲೋ ಗುಂಡಿ ಒಣಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ದೂಳು ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.
2. ಹುಲ್ಲಿನ ತೇವಾಂಶ 55 ರಿಂದ 60 % ರಷ್ಟಿರಬೇಕು.
3. ಸತ್ತಿರುವ ಹುಲ್ಲನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಬೇಕು.
4. ಹುಲ್ಲನ್ನು 1–2 ಅಂಗುಲದಷ್ಟು ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು.
5. ಹುಲ್ಲನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಒಂದು ಪದರದ ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಪದರ ತುಂಬಬೇಕು.
6. ಸೈಲೋ ಗುಂಡಿಯ ಸ್ಥಳದಿಂದ 40 ಅಡಿಯ ಒಳಗೆ ನೀರು ನಿಲ್ಲಬಾರದು.

ರಸಮೇವಿನ ಉಪಯೋಗಗಳು :

1. ರಸಮೇವು ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಹುಳಿ ವಾಸನೆಯಾಗಿದ್ದು ಕುರಿ ಮತ್ತು ಮೇಕೆಗಳು ತಿನ್ನಲು ಆಸೆ ಪಡುತ್ತವೆ.
2. ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ.
3. ಕುರಿ ಮತ್ತು ಮೇಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿಯ ಖರ್ಚನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
4. ಕೆಲಸದ ಆಳುಗಳ ಅವಲಂಬನೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
5. ಶೇಖರಣಾ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
6. ಬೆಂಕಿಯ ಅಪಘಾತವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು.
7. ಕುರಿ ಮತ್ತು ಮೇಕೆಗಳು ಆಹಾರ ವಿತರಿಸುವ ಸಮಯ ಉಳಿತಾಯ, ಕುರಿ ಮತ್ತು ಮೇಕೆಗಳು ಬಿಸಾಡುವ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಉಳಿತಾಯ ಮತ್ತು ಕುರಿ ಮತ್ತು ಮೇಕೆಗಳ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯ.
8. ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಹುಲ್ಲಿನ ಮೇವಿನ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲು ನಾವ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

ರಸಮೇವಿನ ಲಾಭಗಳು:

1) ರಸಮೇವು ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಹುಳಿ ವಾಸನೆಯಾಗಿದ್ದು ಹಸುಗಳು ತಿನ್ನಲು ಆಸೆ ಪಡುತ್ತವೆ.
2) ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ.
3) ರಾಸುಗಳಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿಯ ಖರ್ಚನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
4) ಕೆಲಸದ ಆಳುಗಳ ಅವಲಂಬನೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
5) ಶೇಖರಣಾ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
6) ಬೆಂಕಿಯ ಅಪಘಾತವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು.
7) ರಾಸುಗಳ ಆಹಾರ ವಿತರಿಸುವ ಸಮಯ ಉಳಿತಾಯ, ರಾಸು ಬಿಸಾಡುವ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಉಳಿತಾಯ ಮತ್ತು ರಾಸುಗಳ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯ.
8) ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಹುಲ್ಲಿನ ಮೇವಿನ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲು ನಾವ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

ಲೇಖಕರು : ಡಾ. ಪ್ರಹ್ಲಾದ
ಡಾ. ಜೆ.ಎಸ್. ಯಡಹಳ್ಳಿ
ಡಾ. ಜೆ ಎನ್ ಶ್ರೀಧರ

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಡಾ. ಜೆ.ಎಸ್. ಯಡಹಳ್ಳಿ
ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ರಾಯಚೂರು
ಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : ದೇವರಾಜ ನಾಯಕ
ಅಕ್ಷರ ಜೋಡಣೆ : ಕು. ಸುಮಂಗಳಮ್ಮ ಎಂ.

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ,
ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಸಂಖ್ಯೆ-329, ರಾಯಚೂರು-584102
ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ: 0832–220196

ಕೃಷಿ ಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಪರಿಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ರೈತರ ಉಚಿತ ಸಹಾಯವಾಣಿ :1800–425–0470

UASR/PC/LL-17/2019-20

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ರಾಯಚೂರು

ಐಸಿಎಆರ್–ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ರಾಯಚೂರು



ರಸಮೇವು

2019–20

ಐ.ಸಿ.ವಿ.ಆರ್–ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ,
ರಾಯಚೂರು 584 104

ಕೃಷಿ ಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಪರಿಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ರೈತರ ಉಚಿತ ಸಹಾಯವಾಣಿ : 1800–425–0470

ರಸಮೇವು

ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಹಸಿಹುಲ್ಲನ್ನು ಗಾಳಿರಹಿತವಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡಿದಾಗ ರಸಮೇವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಿ ಮೇವು ಕೆಡದಂತೆ ಇರಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುವುದು.

ರಸಮೇವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾದ ಹುಲ್ಲಿನ ಬೆಳೆಗಳು :

ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ, ಬಿಳಿ ಜೋಳ, ಬಾಜ್ರ, ಹೋಟ್ಸ್‌ಸೀಮೆ ಹುಲ್ಲು, ಹೈಬ್ರಿಡ್ ನೇಪಿಯರ್, ಪ್ಯಾರಾ, ಗಿನಿ ಇತರ ಹುಲ್ಲುಗಳು.

ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ಸರ್ವೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರಸ ಮೇವನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ. ಆದರೂ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯವ ಹುಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಶೇ. 70ರ ತೇವಾಂಶಕ್ಕೆ ತಂದು ಹಾಗೂ ಬೇರೆ ಏಕದಳ ಹುಲ್ಲುಗಳ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ (1 ಟನ್ ಏಕದಳ ಹುಲ್ಲನ್ನು 3 ಟನ್ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯದ ಹುಲ್ಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಬಹುದು) ರಸಮೇವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಬಹುದು.

ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳು

ಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಶೇಕಡ 70 ರಷ್ಟು ತೇವಾಂಶವಿರುವಾಗ ಹಾಗೂ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವಾದಲ್ಲಿ ತೆನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲ್ಗಾಳಾದಾಗ ಮೇವನ್ನು ಕೊಯಲು ಮಾಡುವುದು.

ಈ ರೀತಿ ಕೊಯ್ದ ಮೇವನ್ನು ಒಂದರಿಂದ ಒಂದುವರೆ ಇಂಚು ಉದ್ದವಿರುವಂತೆ ವಿಶೇಷ ಮೇವು ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಈ ರೀತಿ ಮೇವನ್ನು ರಸಮೇವಿಗಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಗುಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಳುವಂತೆಯೇ ಕತ್ತರಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ. ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೇವಿನ ಮೇಲೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಶೇಕಡ 1 ರ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮೇವು ಕತ್ತರಿಸುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಪ್ರತಿ ಪದರಗಳ ಮೇಲೂ ಸಿಂಪಡಿಸಿ.

1. ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಂಬಿದ ಮೇವನ್ನು ರೋಣುಕಲ್ಲಿನ ಸಹಾಯದಿಂದಾಗಲಿ, ದನಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ತುಳಿಸುವದರಿಂದಾಗಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅದುಮಿ ಮೇವಿನ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿನ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಹೊರತೆಗೆಯಿರಿ. ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊರ ತೆಗೆಯುವುದು ಬಹು ಮುಖ್ಯ.
2. ಈ ರೀತಿ ಗುಂಡಿಯಿಂದ ಸುಮಾರು 3 ಅಡಿಗೂ ಎತ್ತರವಿರುವಂತೆ ಮೇವನ್ನು ತುಂಬಿ ನಂತರ ಮೇಲುಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಣ ಮೇವಿನಿಂದಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಕತ್ತರಿಸದ ಉದ್ದನೆಯ ಹಸಿಮೇವಿನಿಂದಾಗಲಿ ಮುಚ್ಚುವುದು. ನಂತರ ಪಾಲಿಥಿನ್ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮೇಲೆ ತೂಕಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವು ದಿಂಡುಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಹೇರುವುದು ಇಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮೇವಿನ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಅಡಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ಹರಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತುಳಿದು ಬಡಿದು ನಂತರ ಸಗಣಿಯಿಂದ ಸಾರಿಸುವುದು. ನೀರು ಒಳಹೋಗದಂತೆ ಇಳಿಜಾರು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಮುಚ್ಚುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ.
3. ಮುಚ್ಚಿದ ಮೇವಿನ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ವಾರದಲ್ಲಿ ಮೇವು ಕುಸಿದು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬಿರುಕುಗಳು ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಬಿರುಕನ್ನು ಮತ್ತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚುವುದು.
4. ಈ ರೀತಿ ಮುಚ್ಚಿದ ಮೇವಿನ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಲ್ಯಾಕ್ಟಾಕ್ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಾಣುಗಳು ಮೇವಿನಲ್ಲಿ ಇರುವ ಪಿಷ್ಠ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡು ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲದ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವುದು. ಈ ರೀತಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲವು ಮೇವನ್ನು ಕೆಡದಂತೆ ಕಾಪಾಡುವುದು. ಈ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಮೇವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ದಮ್ಮಸ್ಸು ಮಾಡಿ ಎಲ್ಲ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ನಂತರ ಗಾಳಿ ಒಳಹೋಗದಂತೆ ಮುಚ್ಚುವುದು ಅತಿ ಅವಶ್ಯಕ. ಸರಿಯಾಗಿ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊರತೆಗೆಯದಿದ್ದರೆ ಗಾಳಿ ಆಡಲು ಬಿಟ್ಟರೆ ಮೇವು ಕೆಡುವುದು ಹಾಗೂ ತಯಾರಿಸಿದ ರಸಮೇವಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳಪೆಯಾಗುವುದು.

ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸಿದ ಎರಡು ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಮೇವನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆಯಿಂದ ಹೊರತೆಗದು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಪದರ ಪದರವಾಗಿ ಒಂದುಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಕೆಳಗಿನವರೆಗೂ ಮೇವನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕು ಹೊರತು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಮ್ಮೆಗೆ ತೆಗೆದು ಗಾಳಿಗೆ ಇಡಬಾರದು. ಗುಂಡಿಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿರುವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗವನ್ನೇ ತೆಗೆದು ತಳಗಿನವರೆಗೂ ರಸಮೇವನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಳ್ಳೆಯ ರಸಮೇವು ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆ ಬರುವುದಲ್ಲದೆ ಚಿನ್ನದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ.

ರಸಮೇವಿಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಹಸಿರು ಮೇವು ಹೆಚ್ಚು ಬತ್ತಿದ್ದರೆ ಕಾಕಂಬಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ಶೇಕಡ 5 ರಿಂದ 10ರ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಅಡಿಗೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸಹ ಉಪಯೋಗಿಸದೆ ರಸಮೇವನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಅದರೆ ಶೇಕಡ 1ರ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಉಪಯೋಗದಿಂದ ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲದ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದ ರಸಮೇವನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿ ಕಂಡು ಬಂದಿದೆ.

ರಸಮೇವು ಶೇಖರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಸ್ಥಳ :

ರಸಮೇವು ಶೇಖರಿಸುವ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ 'ಸೈಲೊ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೈಲೋಗಳನ್ನು ಬಾವಿ, ಗೋಪುರ ಮತ್ತು ಕಾಲುವೆಯಾಕಾರದ ಸೈಲೋಗಳಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಚಿಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರಸಮೇವು ತಯಾರಿಸಲು ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳು, ಸಿಮೆಂಟ್ ಪೈಪುಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಡ್ರಮ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಭೂಮಿಯಿಂದ ಮೇಲೆ ಕಟ್ಟಿದ ಗೋಪುರಾಕಾರದ ಸೈಲೋಗಳನ್ನು ಮಳೆ ಜಾಸ್ತಿ ಬರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದು ಉತ್ತಮ. ಬಾವಿಯಾಕಾರದ ಸೈಲೋಗಳು ಉತ್ತಮ. ಗೋಡೆಯ ದಪ್ಪ ಸುಮಾರು 1–2 ಅಡಿಯಷ್ಟಿದ್ದರೆ ಉತ್ತಮ. ಗೋಡೆಯನ್ನು ಸಿಮೆಂಟಿನಿಂದ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಸಂದಿಗಳು ಇರದ ಹಾಗೆ ಮುಚ್ಚಬೇಕು.

ಉತ್ತಮ ರಸಮೇವಿನ ಲಕ್ಷಣಗಳು:

ಬಂಗಾರದ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ, ತೀಕ್ಷ್ಣವಾದ ಆಮ್ಲ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆ ಇವು ರಸಮೇವಿನ ಮುಖ್ಯವಾದ ಲಕ್ಷಣಗಳು. ಗುಂಡಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒತ್ತಿ ಹವಾ ರಹಿತ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ತಂಬಾಕಿನ ವಾಸನೆಯ ಮೇವು ಉಂಟಾಗುವುದು. ಸರಿಯಾಗಿ ಸೀಲು ಮಾಡದೇ; ಗಾಳಿ ಹೊರಟರೆ, ಬೂಷ್ಟು ಉಂಟಾಗುವುದು. ಎಷ್ಟೇ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸಿದ್ದರೂ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಶೇಕಡ 5 ರಷ್ಟು ಕೆಡುವುದು. ಇದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕೆಡದಂತೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸಬೇಕು.

ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ರಸಮೇವಿಡುವ ಅವಧಿ:

ನೀರು ಹೋಗದಂತೆ ಮತ್ತು ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಂಡಲ್ಲಿ ರಸಮೇವನ್ನು ಒಂದು ವರ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಮಯ ರಕ್ಷಿಸಿಡಬಹುದು. ಒಂದು ಸಲ ಗುಂಡಿಯ ಹೊದಿಕೆಯನ್ನು ತೆಗೆದ ಮೇಲೆ ರಸಮೇವನ್ನು ತಿನ್ನಿಸಿ ಮುಗಿಸುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಈ ರೀತಿ ಹೊದಿಕೆ ತೆಗೆದ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಯಾವುದೇ ಕಾರಣದಿಂದ ಪುನ: ಮುಚ್ಚಿಡಬಾರದು.