1. Auf optimal gepresste Ballen achten. Die Form und die Netzabdeckung sollte beachtet werden.

2. Die gepressten Ballen sollten zeitnah nach dem Pressen gewickelt werden.

3. Korrekt stapeln und dabei Druckstellen vermeiden. Abdecken der Siloballen und diese nicht in einem zu Überflutung neigenden Bereich lagern

4. Die Anzahl der Wicklungen regelmäßig überprüfen. Mindestens 6 Wicklungen. Abhängig vom Erntegut 2 bis 4 Lagen zusätzlich.

5. Überlappen der Wicklungen um mindestens 50 %.

6. Die Folie darf nicht überstreckt werden (Herstellerangaben beachten).
Rundballen: ca. 65-70 %, max. 76 %.
Quaderballen: ca. 55-65 %, max. 70 %.

7. Abrissstellen überprüfen. Das Schneidmesser kontrollieren und bei Bedarf schärfen oder austauschen.

8. Reinigen und Einstellen der Vorstreckwalzen. Generell die grundlegenden Maschineneinstellungen bzw. Herstellerangaben beachten (siehe Handbuch).

9. Sicherstellen, dass der Ballen optimal in der Wickelmaschine platziert ist.

10. Es wird empfohlen, dass der Transport bzw. das Stapeln der gewickelten Siloballen nicht sofort nach dem Wickeln erfolgen sollte.

11. Trocken und vor UV-Strahlung geschützt in der Originalverpackung lagern. Kein Kontakt zu Chemikalien. Die Lagertemperatur sollte zwischen 5 und 40 °C betragen.