



Trop d'acide gras libre - que faire ?

La formation de mousse est un indicateur de détérioration mécanique de la graisse du lait.

- **Formation de mousse dans l'unité terminale et dans le tank à lait.**
 - Observer la hauteur de chute du lait dans le tank ou les boilles
 - Contrôler le serrage des raccords sur l'installation de traite.
- **Contrôler les éventuelles déficiences de l'installation de traite.**
 - Réducteurs de débit, chicanes, diamètres des conduites.
 - Pompes à lait défectueuses ou qui tournent à vide.
- **Santé du troupeau laitier.**
 - Écarter le lait des vaches vieilles à lait ou souffrant de troubles hormonaux.
 - Écarter le lait positif au test de Schalm ou contenant trop de cellules.

L'application rigoureuse de ces mesures conduit au succès.

Pour de plus amples informations : www.casei.ch

Rubrique: Conseil-Producteurs de lait-Autocontrôle Acides gras libres

Votre équipe de conseillers

Agence DeLaval
Pelet-Roy Sàrl
Rue du Battoir 3
1329 Bretonnières

024/565.94.15
076/818.46.28
