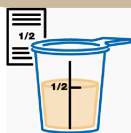




Aujourd'hui, la raison des diarrhées alimentaires observées chez les veaux nourris à l'aliment d'allaitement est, de façon quasi exclusive, due à une mauvaise préparation de l'aliment. De bonnes habitudes de préparation (respect des concentrations et des températures de préparation) sont primordiales pour des performances optimales.



Volumes et concentration

Respectez les volumes prévus par votre plan d'alimentation :

- Un volume trop important peut entraîner des reflux de lait dans les pré estomacs et entraîner des fermentations non désirées.
- Un volume insuffisant ne permet pas de combler les besoins nutritionnels du veau.

Respectez les concentrations prévues dans votre plan d'alimentation :

- Bien faire la distinction entre grammes/litre de buvée et gramme/litre d'eau de reconstitution.

Recommandation : 130 g/litre de buvée

Soit pour 1L de buvée : 130 g de poudre dans 0,87 L d'eau



Température de préparation

Consigne de température = 45°C min-65°C max

- Si la température est inférieure, il y a un risque que le point de fusion des matières grasses ne soit pas atteint et donc qu'il y ait une mauvaise dilution des graisses dans l'aliment.

Cette mauvaise dilution peut donner lieu à des troubles digestifs.

- Si la température est supérieure à 65°, il y a un risque de dénaturation des protéines ce qui entraînerait une perte de valeur de l'aliment reconstitué.

Il est important de contrôler régulièrement le volume et la température de l'eau chaude au thermomètre.



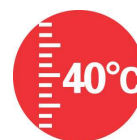
Temps de mélange

Respectez les temps de brassages prévus par votre plan d'alimentation :

- Un temps de brassage insuffisant entraînera une mauvaise émulsification, dispersion des matières grasses dans l'aliment et risque donc d'entraîner des diarrhées alimentaires.

Nos Conseils :

Consultez nos plans d'alimentation, disponibles dans notre rubrique « Produits ».
Pesez votre aliment et/ou assurez vous que le calibrage de votre DAL est correct.
Faites réaliser régulièrement un extrait sec sur le lait reconstitué pour vérifier sa concentration.



Température de buvée

Consigne de température = 40°C mini

- Pensez à adapter la température de distribution en fonction de la durée de celle-ci pour éviter que les derniers veaux servis ne boivent pas assez chaud (<40°C)
- Soyez le plus régulier possible dans la température de buvée. Mieux vaut une buvée toujours à 45°C que des buvées à une température irrégulière.
- Une température de buvée insuffisante entraîne une mauvaise activité enzymatique, qui risque de donner lieu à des diarrhées alimentaires et des baisses de performances .

Pour des résultats optimums, utilisez une eau de bonne qualité et n'oubliez pas de bien rincer et nettoyer le matériel de distribution

Retrouvez d'autres conseils et informations sur www.elvor.com

