

Igiene in stalla per un latte di qualità

Un latte con una buona qualità igienica è essenziale per una produzione economicamente competitiva e sicura. Molte sono le fasi che in allevamento influenzano la qualità del latte.



PULIZIA DEGLI AMBIENTI (STALLA DRY – DIDECID)

Un ambiente di stabulazione delle bovine pulito e asciutto permette di massimizzare la produzione di latte e la sua qualità.

Importante è una buona pulizia delle lettiere e delle cuccette aggiungendo additivi ad azione assorbente e antibatterica (**STALLA DRY – STALLA DRY PLUS**)



IGIENE DELLA MUNGITURA

PRE DIPPING

Una mammella pulita è garanzia per ottenere una buona produzione di latte, per ridurre le patologie mammarie e mantenere alta la qualità del latte.

- Utilizzo di guanti in lattice monouso
- Pulizia pre-mungitura con schiuma detergente ed igienizzante (**OXYFOAM, TP FOAM e JET FOAM**) e procedere all'asciugatura con carta a perdere o panni lavabili in lavatrice dopo ogni mungitura

POST DIPPING e pulizia dei locali di mungitura

- Disinfezione del capezzolo post-mungitura con prodotti disinfettanti filmanti ed emollienti per assicurare un'efficace barriera contro gli agenti patogeni (**IO-SHIELD, VELOUCID, TP BLU FILM, FILMUTILE, TURBOSHIELD**)
- Pulizia degli ambienti al termine delle operazioni di mungitura con acqua e igienizzanti (**DIDECID**)



PULIZIA IMPIANTO E TANK REFRIGERAZIONE DEL LATTE

Al termine di ogni mungitura è fondamentale ottenere una corretta sanificazione (pulizia e disinfezione) dell'impianto di mungitura al fine di:

- Ridurre la carica batterica presente nelle varie componenti dell'impianto ed evitare quindi che possa contaminare il latte durante la successiva mungitura
- Ridurre il rischio di trasmissione di agenti patogeni di mastite tra le bovine in lattazione
- È buona pratica fare un lavaggio con prodotto alcalino dopo ogni mungitura (**CHLORASEPT e TP CLEAN**) e un lavaggio con prodotto acido (**AD 20**) 2 volte la settimana

