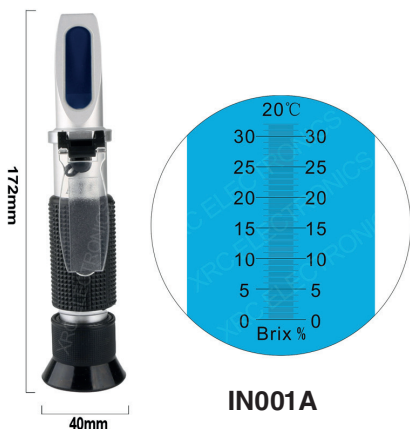


## Réfractomètre IN001A

- Appareil de mesure visant à définir la qualité du lait colostrum grâce à la concentration de gammaglobulines par litre de colostrum.
- La richesse du colostrum en anticorps modifie la réfraction de la lumière : vérifier la qualité du colostrum est donc aisé grâce à cet instrument optique.
- La plage de mesure est exprimée en Brix entre 0 et 32%.

### Conseil d'utilisation

Distribuer 10% du poids vif dans les 24 premières heures de vie du veau.  
Le surplus de colostrum, de très bonne qualité va se conserver au congélateur grâce à des poches à usage unique prévues à cet effet (réf. CO422)



EXPLICATION DES RÉSULTATS		
% Brix	Qualité du colostrum	Quantité d'immunoglobuline en g/L
< 18	mauvaise	0 à 25
18 à 20	faible	26 à 50
21 à 30	moyenne à bonne	51 à 100
> 30	très bonne	supérieur à 100

### RÉFRACTOMÈTRE

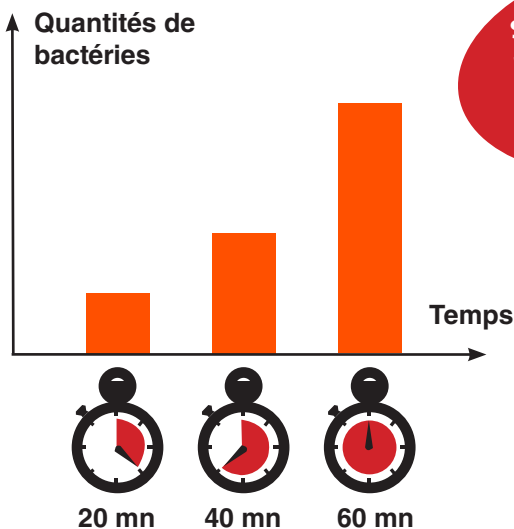
IN001A Réfractomètre pour colostrum



## Comment évaluer la qualité d'un bon colostrum ?

L'immunité d'un veau repose sur le management du colostrum. Le veau naît sans anticorps dans le sang. Heureusement, il y a le colostrum, encore faut-il qu'il soit de bonne qualité.

- Quantité à distribuer : si possible 4 litres, soit l'équivalent de 10% du poids vif
- Le veau n'absorbe les anticorps efficacement que durant les 4 premières heures de sa vie. Passé ce délai, l'intestin devient de moins en moins perméable.
- 30 à 35 % des immunoglobulines (= anticorps) du colostrum passeront dans le sang du veau.
- Administration du colostrum à une température de 32 à 43° C
- Conservation au réfrigérateur à 4°C et à consommer dans les 7 jours, sinon au congélateur à - 15 ° C pour un stockage possible pendant 1 an.



Stockage du colostrum  
La charge bactérienne du colostrum à température ambiante double toutes les 20 minutes



Poche à colostrum Perfect Udder 3 L  
(Voir page 43)



Drencher Trusti Tuber 4 L  
(Voir page 45)