

## Trop d'Acide gras libre- Que faire ?

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

**Conséquence** de trop d'acide gras libres (AGL) :

- Défaut de goût=rance

**Point à contrôler :**

- Le service de l'installation date de moins d'une année
- Il n'y a pas de mousse ni dans l'unité terminale, ni dans le tank/boille
- Contrôler le serrage des raccords
- Contrôler l'état des joints
- La pompe à lait ne tire pas d'air durant la traite
- Il n'y a pas de fuite d'air sur la conduite à lait
- Les conduites sont bien dimensionnées, et la pente est régulière. Il ne se forme pas de bouchon de lait dans les conduites.
- Le lait de la purge n'est pas commercialisé
- Le lait des vaches qui ont trop de cellules ou qui sont en toute fin de lactation n'est pas commercialisé.

**L'application rigoureuse de ces mesures conduit au succès.**

**Pour de plus amples informations: Check Liste** <http://www.casei.ch>

Votre équipe de conseillers **CASEi:**

Benoît Genoud

079 774 75 67

Andreas Salzmann

078 890 36 35