

Réductase préincubée trop courte que faire ?

Plus de 95% des résultats insuffisants au test de la réductase préincubée sont dues à un nettoyage inefficace de l'installation de traite (vide) et des ustensiles de transport.

Conséquence d'une **réductase préincubée** trop courte :

- Lors du chauffage, odeur étouffée ou de malt
- Le caillé sèche plus rapidement
- Goût impure et pate courte

Point à contrôler :

- Contrôler la propreté des griffes, du réseau vacuum, pulsateurs, manchons, tuyaux à vide, robinets de branchement, conduite à vide et du tank à lait, à l'intérieur et à l'extérieur !
- Alternner les solutions acide/alcalin, contrôler la température, le dosage des solutions et la durée du nettoyage selon la feuille de service et assurer un égouttage efficace.
- Hygiène de traite correcte, tirer les premiers jets, nettoyer et désinfecter les trayons, poser les trayeuses sans aspirer d'air, traire avec les mains et les habits propres.
- Les tuyaux d'eau de rinçage des tanks doivent être propre, aussi à l'intérieur !

- **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