



FIRST MEAL BIG DEAL

DET ULTIMATE SYSTEMET TIL RÅMELKSHANDTERING



*"Alle melkebønder kan forbedre sine
produksjonsresultater betydelig -
ved å teste all rå melk, fryse den beste
kvaliteten og fôre den rett etter fødselen."*



DVM, PhD Christine Røntved



IMMUNFORSVARET ER NØKKLEN TIL SUKSESS



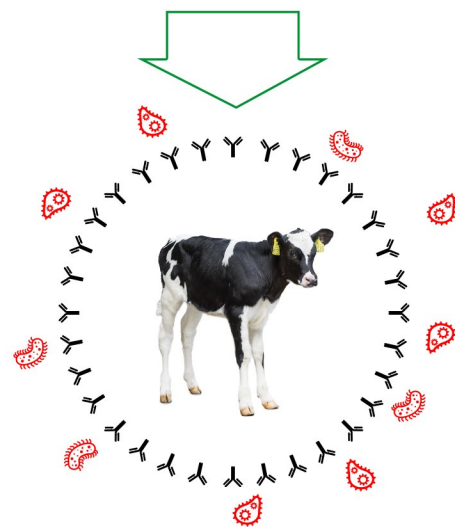
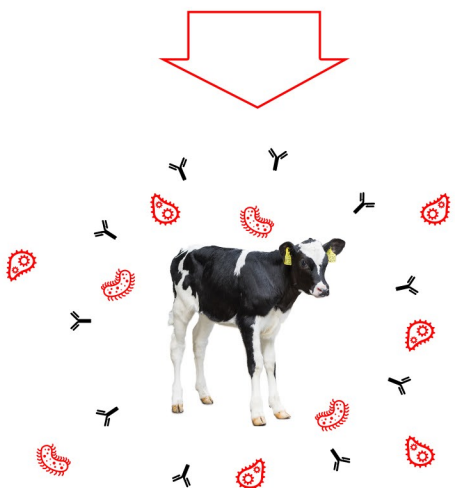
Y = Antistoffer/immunforsvar
☹ = Bakterier/virus



Forbedret immunsystem gir **bedre helse** og **høyere vekst**. En sunn kalv med høy veksthastighet er forutsetningen for en **holdbar ku** med **høyt melkeutbytte!**

En kalv blir naturlig født **uten** et aktivt immunsystem. Dets immunsystem er bygd opp ved opptak av **antistoffer fra råmelk**.

Jo flere antistoffer kalven tar opp - jo **bedre immunforsvar**.



-	 HELSE	+
-	 TILVEKST	+
-	 MELKEYTELSE	+
-	 LEVEALDER	+

Derfor er det betydelige inntekter i å sikre at alle kalver tar opp så mange antistoffer som mulig.



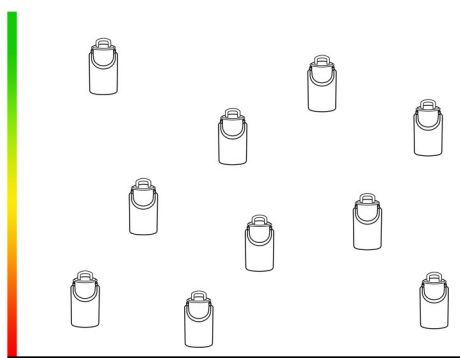
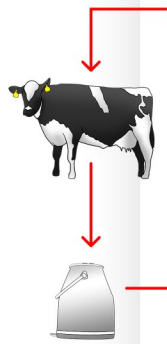


FORBEDRET IMMUNFORSVAR

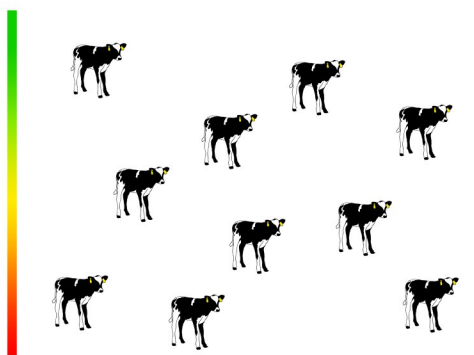
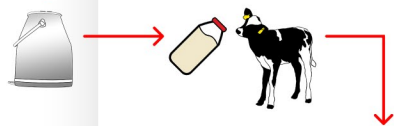
GJENNOM OPTIMALE RUTINER

TRADISJONELL METODE

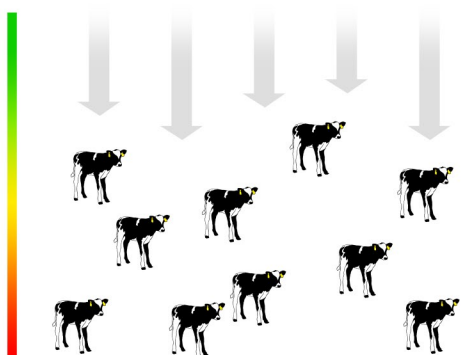
I enhver besetning er det fra ku til ku stor variasjon i råmelkas innhold av antistoffer.



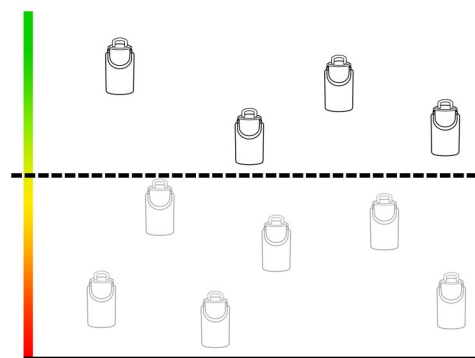
Hvis råmelken føres direkte fra ku til kalv, vil kalvens immunsystem gjenspeile kvaliteten på råmelken - og resultatet vil være tilfeldig.



Videre avtar kalvens evne til å ta opp antistoffene fra det øyeblikket kalven fødes - og forverrer dermed resultatet.



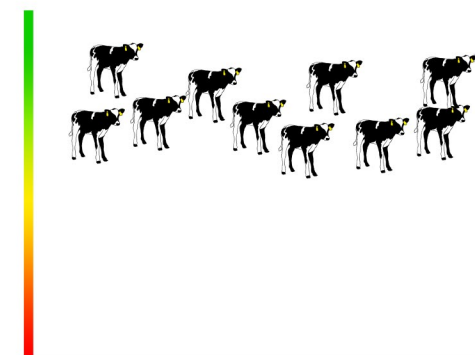
coloQuick



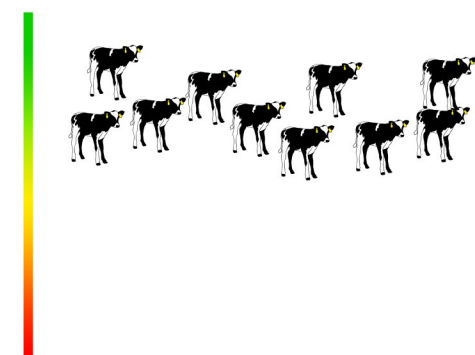
All råmelk er testet på forhånd, og bare den beste kvaliteten er nedfrosset.



Når en kalv fødes, tines en porsjon råmelk raskt og forsiktig i det unike vannbadet.



coloQuick sørger for at råmelk av topp kvalitet kan tildeles umiddelbart etter at kalven er født uten at kua trenger å bli melket først.





COLOQUICK

DET ULTIMATE RÅMELKSSYSTEM

6B



Valgfritt: Råmelken blir pasteurisert ved 60 °C umiddelbart etter testing og før frysing.



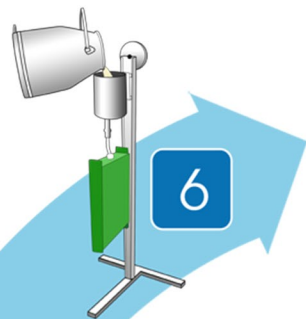
1

Råmelk av best mulig kvalitet lagres i fryseren og tas ut når en ny kalv kommer til verden.



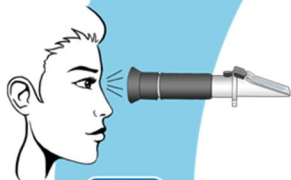
2

Den frosne råmelken varmes opp på under 20 minutter.



6

Råmelk av best mulig kvalitet helles i en ny råmelkpose ved bruk av fyllestasjonen og legges i fryseren.



5

Råmelkens innhold av antistoffer måles med et refraktometer og sorteres etter kvalitet.



4

Kuen melkes når det passer inn i gårdens rutiner.

3

Råmelken føres ut med den korrekte temperatur.

COLOQUICK





SE VÅR COLOQUICK FILM:
www.coloquick.com



TIL ALLE BESETNINGSSTØRRELSER

ENKLE ARBEIDSOPPGAVER SIKRER RIKTIG DRIFT



**FLEST
MULIGE
ANTISTOFFER**



**SÅ SNART
SOM MULIG
ETTER FØDSELEN**



**RIKTIG
UTFØRINGS-
TEMPERATUR**



**MED FÆRREST
MULIG
BAKTERIER**

PASTEURISERING:

coloQuick er tilgjengelig med det mest effektive pasteuriseringssystemet på markedet. Pasteurisering eliminerer risikoen for smitteoverføring gjennom råmelk.



**HONORABLE
MENTION**



**BEST PRODUCT
OF THE YEAR**



**THE AGROMEK
AWARD**



**NEW PRODUCT
OF THE YEAR**

FORHANDLERINFORMASJON



WWW.COLOQUICK.COM



INFO@COLOQUICK.COM



+45 97 53 73 33