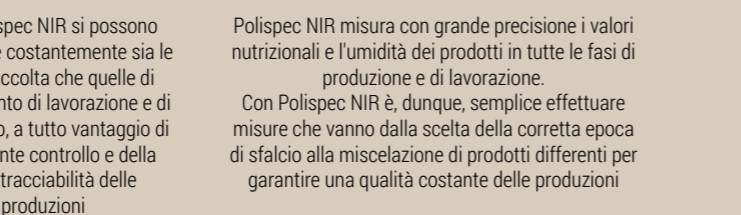
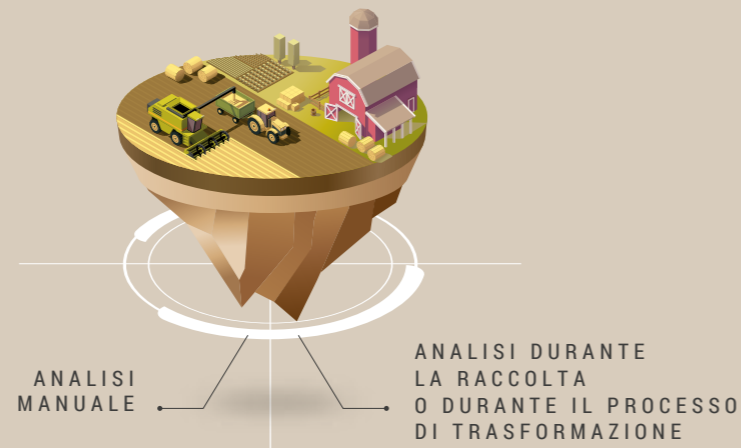


Dal foraggio dipendono molte delle performance degli animali allevati per la produzione di latte e di carne, ma molto spesso questo nobile alimento diventa di difficile gestione per la sua enorme variabilità e per le grandi differenze qualitative che rischiano di rendere scostante il suo utilizzo.



ANALISI
Polisphec NIR può essere utilizzato direttamente sui foraggi, in campo o in impianto di trasformazione, riducendo fino quasi a eliminare le procedure di campionamento che spesso costituiscono una grossa fonte di errore. In questo modo si possono ottenere dati immediati, contestuali e più precisi grazie anche alla grande quantità di prodotto misurato

MONITORAGGIO
Con Polisphec NIR si possono monitorare costantemente sia le fasi di raccolta che quelle di conferimento di lavorazione e di stoccaggio, a tutto vantaggio di un costante controllo e della totale tracciabilità delle produzioni

MISURA
Polisphec NIR misura con grande precisione i valori nutrizionali e l'umidità dei prodotti in tutte le fasi di produzione e di lavorazione. Con Polisphec NIR è, dunque, semplice effettuare misure che vanno dalla scelta della corretta epoca di sfalcio alla miscelazione di prodotti differenti per garantire una qualità costante delle produzioni

Polisphec NIR è lo strumento perfetto per il monitoraggio delle qualità proteiche e fibrose del foraggio.



GESTIONE DELLA VARIABILITÀ PER RIDURRE GLI SPRECHI

Il foraggio è un prezioso alimento, molto importante nella nutrizione animale, ma anche con una naturale variabilità delle sue proprietà nutrizionali. Misurare e gestire questa variabilità permette di assicurare alle produzioni un valore costante, sia nutrizionale che economico, che soddisfi sia il produttore che l'acquirente



MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ

Il monitoraggio costante della qualità nutrizionale del foraggio durante le fasi di essiccazione, di miscelazione e/o di trasformazione permette di regolare i processi e di ottenere partite omogenee di prodotto che soddisfino pienamente le esigenze del cliente



MAGGIORE VALORE PER CHI VENDE E PER CHI ACQUISTA

Un prodotto foraggero sano, controllato e costante dal punto di vista nutrizionale si traduce in un investimento sicuro per il mangimista e per l'allevatore che devono basare le loro ricette su caratteristiche riconosciute e costanti delle materie prime. Poter garantire lotti omogenei e controllati è, quindi, un vantaggio indiscutibile, sia per chi vende che per chi acquista