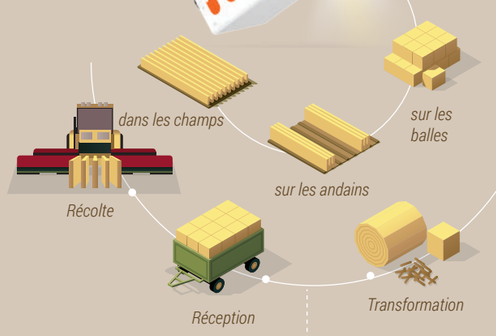
POLISPEC NIR

Une grande partie des performances des animaux élevés pour la production de lait et de viande dépend du fourrage, mais très souvent, cet aliment noble devient difficile à gérer en raison de son énorme variabilité et des grandes différences de qualité qui risquent de rendre son utilisation instable.

ANALYSE MANUELLE

ANALYSE PENDANT LA RÉCOLTE OU PENDANT LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION

CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FOURRAGES



Cartographie qualitative des zones cultivées

CONTRÔLE CONTINU

Système de qualité

Réduction des temps de réponse

Ségrégation du produit dès les premières étapes de traitement

Réduction des opérations d'échantillonnage, qui sont souvent compliquées et variables

ANALYSE

Polispec NIR peut être utilisé directement sur les fourrages, dans les champs ou dans l'installation de transformation, réduisant jusqu'à presque éliminer les procédures d'échantillonnage qui sont souvent une source majeure d'erreur. Cela permet d'obtenir des données immédiates, contextuelles et plus précises grâce à la grande quantité de produit mesuré

CONTRÔLE

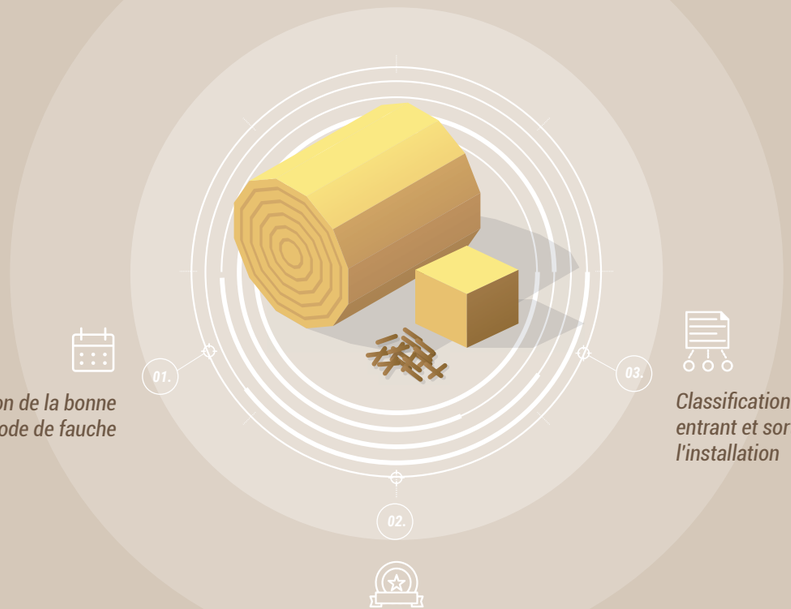
Avec Polispec NIR, il est possible de contrôler en permanence les phases de récolte et de livraison, de traitement et de stockage, au bénéfice d'un contrôle constant et d'une traçabilité totale des productions

MESURE

Polispec NIR mesure avec une grande précision les valeurs nutritionnelles et la teneur en eau des produits à tous les stades de la production et du traitement. Avec Polispec NIR, il est donc facile d'effectuer des mesures allant du choix du bon moment de fauchage au mélange de différents produits pour assurer une qualité constante des productions

FOURRAGE

Polispec NIR est l'instrument idéal pour contrôler les qualités protéiques et fibreuses du fourrage.



Détermination de la bonne période de fauche

Classification des produits entrant et sortant de l'installation

Valorisation des produits séchés et stockés pour la vente

GESTION DE LA VARIABILITÉ POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE

Le fourrage est un aliment précieux, très important pour l'alimentation animale, mais dont les propriétés nutritionnelles varient naturellement.
La mesure et la gestion de cette variabilité permettent d'assurer aux productions une valeur constante, tant nutritionnelle qu'économique, qui satisfait à la fois le producteur et l'acheteur

QUALITÉ AMÉLIORÉE

Le contrôle constant de la qualité nutritionnelle du fourrage pendant les phases de séchage, de mélange et/ou de transformation permet de réguler les processus et d'obtenir des lots de produit homogènes qui répondent parfaitement aux besoins du client

MEILLEURE VALEUR POUR LES VENDEURS ET LES ACHETEURS

Un produit fourrager sain, contrôlé et constant sur le plan nutritionnel se traduit par un investissement sûr pour le producteur d'aliments pour animaux et l'éleveur qui doivent baser leurs recettes sur des caractéristiques reconnues et constantes des matières premières. Pouvoir garantir des lots homogènes et contrôlés est donc un avantage indéniable, tant pour ceux qui vendent que pour ceux qui achètent