



CONGELER DU COLOSTRUM

CRITÈRES:

- 1^{re} traite
- Qualité «**Excellent**»
- Colostrum fraîchement récolté

ÉTAPES:

- Grands sacs de congélation Ziploc
- Identifier (vache, date, qualité)
- Environ 1 L par sac
- Congeler à plat
- Entreposer max 12 mois

DÉCONGELER DU COLOSTRUM

ÉTAPES:

- Placer le sac Ziploc dans un deuxième sac (pour prévenir les fuites)
- Placer dans un seau d'eau tiède (Max 40°C) (bain-marie)
- Laisser décongeler (15-20 min)
- Transférer dans un biberon
- Réchauffer à 38°C
- Donner au veau