

Hágil

TERAPÊUTICA



MÁXIMO L

A linha **Máximo** da *Hágil Terapêutica*, composta por **Máximo L**, **Máximo C** e **Máximo Baby**, traz o conceito de linha *premium* de medicamentos homeopáticos veterinários. Eles foram desenvolvidos para oferecer uma gama de soluções simultâneas aos rebanhos tratados. Dentre eles destaca-se o **Máximo L**, que atende a demanda dos animais atuando diretamente sobre o metabolismo dos mesmos, nas suas funções fisiológicas e produtivas de forma que os rebanhos atinjam o ápice de seu desempenho em um menor tempo.

Isto se dá pelo conjunto de ações que o medicamento desencadeia no metabolismo animal em várias frentes. De início, ocorre uma expressiva melhora da conversão alimentar e os animais passam a ruminar mais horas por dia, necessitando assim, ingerir menos alimentos para obter performance equivalente ou até mesmo maior, que os animais não tratados, podendo atingir incrementos de produção de 8 à 13% e ingestão de 3 à 5% de matéria seca à menos.

Só estes fatores bastam para a utilização do produto, mas, além disso, o tratamento com **Máximo L** determina

uma menor reatividade dos animais aos fatores estressores do ambiente, facilitando o manejo. Por consequência, com menos estresse temos mais condições de produzir de forma saudável. Soma-se a estes fatores, o controle altamente eficaz de endo e ectoparasitos.

Portanto, o **Máximo L** não é apenas um produto, mas um sistema de manejo que imprime vigor e saúde no rebanho, que tanto vai ter melhor ganho de peso e manutenção de escore corporal, como melhor produção de leite.

É indicado principalmente para os animais em produção e reprodução, podendo ser ministrado para machos e fêmeas de corte ou de leite. Para o rebanho leiteiro age de duas maneiras: melhorando a produção de leite e aumentando o escore corporal. No rebanho de corte, reflete em bezerros mais pesados ao desmame.

Máximo L é tecnologia *Hágil* à toda prova!

Fábio Bitti Loureiro - Médico Veterinário
Pesquisa e Desenvolvimento *Hágil Terapêutica*



Fazenda Graminha Nova Grécia- Espera Feliz / MG

VITRINE

FAZENDA GRAMINHA NOVA GRÉCIA

A quase 1000 metros de altitude em relação ao nível do mar, na Zona da Mata Mineira, em pleno Maciço do Caparaó, visitamos o Heitor, da Fazenda Graminha Nova Grécia. Com uma equipe composta pelo casal José Cláudio e Carla, que junto com ele, tocam a parte de produção leiteira e recria das bezerras mestiças, no município de Espera Feliz. A propriedade, cortada pelo Córrego Vargem Alegre, surpreende aos visitantes pela docilidade do rebanho e pela alta produtividade em uma leiteria tão simples, mostrando que tecnologia e produtividade não necessariamente dependem de tamanho e instalações avantajadas.



Carla, José Cláudio e Heitor, proprietário da Fazenda Graminha.

Na propriedade, as partes altas estão ocupadas pelo cultivo do café, e nas partes baixas estão formadas as pastagens de variedades de brachiarias e algumas gramíneas nativas. O rebanho composto por vacas em sua maioria girolandas, são manejadas a pasto e recebem uma suplementação de silagem de milho durante a estação seca do ano. Tudo isto em instalações simples e rústicas, mas “o cuidado com o rebanho é algo que não descuidamos em nenhum momento” - afirma Heitor, mostrando orgulhoso a vacada e fechando a ordenha do dia: 340 litros em 18 vacas, ou seja, 18,8 litros de leite por vaca ao dia. Heitor apresenta ainda as bezerras que, no seu manejo, recebe prioridade total, ou seja, um cuidado tão intenso quanto ao destinado às vacas leiteiras.

Perguntado sobre a saúde e bem estar dos animais, Heitor não vacila em afirmar que a situação atual, de excelente produtividade, controle parasitário e do estresse, é devida em grande parte ao **Máximo L H1000**, da *Hágil Terapêutica*. “Utilizo e recomendo”, diz Heitor em alto e bom tom, primeiro porque como ele mesmo que auxilia no manejo dos animais, via-se frequentemente envolvido com carrapaticidas e outros produtos tóxicos que tinha que aplicar no rebanho e segundo o próprio Heitor, isto agora é passado. Com a utilização do **Máximo L H1000**, o rebanho está mais calmo e muito mais produtivo, e, eliminando a necessidade de intervenções no rebanho,

acabou sobrando mais tempo para as outras atividades do dia a dia, que são muitas na propriedade.

Quando conversamos com o Zé Cláudio e a Carla, sua esposa e auxiliar na condução e trato diário, a primeira informação é que, após o início do tratamento com o **Máximo L H1000**, as vacas ficaram muito mais calmas e, a ordenha, realizada com três conjuntos de Balde ao Pé, tornou-se uma atividade muito mais tranquila, devido ao resultado produzido pelo medicamento. Os dois tratadores também são unânimes ao afirmar que o controle do carrapato, principal praga que acometia o rebanho agora está excepcional.

Quanto às bezerras, tanto o Heitor quanto o Zé Cláudio perceberam a redução dos problemas, como a tristeza parasitária, que antes acometia o rebanho, e agora já não faz mais parte do dia a dia da fazenda.

Atualmente todos na Fazenda Graminha Nova Grécia já confiam no Protocolo Hágil de Homeopatização de Propriedades. Instalado e conduzido pela equipe da **Distribuidora Schultz**, sob o comando do Romilson Rodrigues Pereira, que já iniciaram mais uma etapa, a introdução do manejo de qualidade do leite, visando manter a produtividade e aumentar a qualidade do leite produzido.

Na região, há várias políticas de remuneração do leite. A empresa compradora que capta o leite na Fazenda Graminha Nova Grécia penaliza em R\$0,05 o leite que está com CCS acima de 400.000 cls/ml, e bonifica em até R\$ 0,03 para CCS abaixo dos 250.000 cls/ml. A visão empreendedora do Heitor percebeu que o bônus por litro que a qualidade lhe permite acessar, não poderia passar em vão, por isso, iniciou o tratamento das vacas com o **Masthe HMC1000**. Esse medicamento trata as mastites clínicas e subclínicas, o que lhe assegura uma melhor qualidade e uma maior remuneração por litro de leite produzido.

Produtividade, segurança, redução de manejo são apenas alguns dos benefícios obtidos pelo Heitor e sua equipe e este é mais um exemplo de compromisso da *Hágil Terapêutica* com seus parceiros: a certeza de resultados em qualidade e produtividade!



? ? ? ? ? Tira dúvidas ? ? ? ? ?



- Gostaria de saber se a temperatura ambiental influencia no cio da vaca e qual é a duração de intervalos de cio considerado normal?

O cio em vacas leiteiras ocorre a cada 21 dias, podendo ter um intervalo de 19 a 23 dias. O cio tem duração de 6 a 18 horas, sendo mais longo no inverno do que no verão. Seu principal sinal é a aceitação da monta por outros animais, porém outros sinais também auxiliam na identificação, como corrimento de muco cristalino pela vulva e maior agitação. A melhor maneira de identificar o cio é por meio de observações diárias dos seus animais, durante 30 minutos pela manhã e ao final da tarde.

Segundo pesquisadores da Embrapa Gado de Leite, também pode ocorrer o cio silencioso, que é, na verdade, uma ovulação sem sinais aparentes de cio. É uma condição comum no primeiro cio de novilhas e de vacas no pós-parto. Pela observação visual é difícil

descobri-lo, sendo mais fácil identificá-lo quando touros estão presentes.

Quanto à temperatura, segundo os pesquisadores, animais submetidos a altas temperaturas (por volta de 32°C para raças europeias e 38°C para zebuínas) e umidade elevada, por longos períodos, podem sofrer o chamado “estresse calórico” e apresentarem repetição de cios ou cios curtos, de difícil identificação, em consequência do reduzido número de montas. Esses animais podem até chegar à condição de anestros, por redução no consumo de alimentos. Quando submetidos a temperaturas muito baixas (menos de 10°C), os animais podem também reduzir o número de montas, dificultando a identificação do cio.



Culinária

PASTEI DE ANGU

Ingredientes:

- 6 xícaras de fubá
- 5 xícaras de água
- ½ xícara de polvilho azedo
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de sal

Modo de Fazer:

Peneire o fubá. Coloque a água para ferver e nela misture o óleo e o sal. Assim que ferver junte o fubá na panela e comece a mexer, por 1 minuto apenas, não é preciso cozinhar o fubá, só transformá-lo em uma massa. Passe a massa para uma bancada e deixe esfriar por 5 minutos. Depois junte o ovo e o polvilho e comece a sovar. Faça um rolo com a massa e cubra com um pano de prato úmido. Vá pegando pequenas quantidades de massa e abra na mão em forma de conchinha, recheie e feche apertando as laterais com um garfo. Frite por imersão.

Sugestão de recheio: carne moída ou queijo prato ralado.

Obs: rende 20 pasteis médios.



Produção sustentável – Queijo canastra

Uma das características do processo de produção artesanal do queijo é o baixo impacto da atividade no meio ambiente. Isso porque, praticamente não há perdas, uma vez que o único material descartado, que é o soro é usado nas propriedades para alimentar os animais. Ainda assim, o produtor Luciano Carvalho Machado, da cidade de Medeiros em Minas Gerais pesquisa há 10 anos, técnicas inovadoras para aplicar em sua propriedade e tornar o ofício ainda mais sustentável.

A introdução da homeopatia no tratamento do gado, que agora recebe uma alimentação baseada em menor quantidade de ração e maior volume de capim e sorgo, foi uma das mudanças realizadas por Luciano. Outra medida é priorizar o adubo orgânico – que é encontrado com fartura na fazenda – na pastagem.

Produção em seis etapas:



1 O leite é tirado da vaca e vai diretamente para a casa de queijo.



2 Depois de coado, o leite recebe o coalho e o pingo, um fermento natural obtido por meio do soro dos queijos preparados no dia anterior.



3 Após uma hora o leite talha. Nesse momento a massa é quebrada, com auxílio de uma pá, para depois ser espremida em um pano, de modo que o soro desprendo e o queijo fique no ponto certo para ser colocado na forma.



4 O queijo é temperado apenas com sal grosso, na quantidade desejada por cada produtor.



5 Após dois dias o queijo é lixado para retirar as imperfeições.



6 O queijo é colocado na tábua de maturação onde passa pelo processo de cura. Durante esse período, ele deve ser virado para que fique curado por igual.

Fonte: Revista Passo a Passo - SEBRAE

Máximo L H1000

Maior produção com menor investimento!



Conheça toda a nossa linha de produtos:



Rua Miguel Penchel, 152 - Bairro Ipiranga - Teófilo Otoni - MG
CEP: 39.801-001 - Fone: (33) 3521 - 1928 Cel: (33) 8405-6384
contato@hagil.com.br - www.hagil.com.br