

**PRESSEINFORMATION**  
**Januar 2016**

**DeLaval Clover™ Zitzengummis – jetzt auch für DeLaval VMS™**

**Glinde, 07.01.2016 – Nach der erfolgreichen Markteinführung des neuen Clover™ Zitzengummis mit seiner einzigartigen Schaffform, weitet DeLaval nun sein Einsatzspektrum aus. Ab Januar 2016 ist dieses Zitzengummi auch für die automatische Melkstation DeLaval VMS™ lieferbar.**

Die konkave Form des Schaftes – im kollabierten Zustand einem Kleeblatt gleich und so namensgebend (Clover; englisch für Klee) – und das Design des Zitzengummikopfes gewährleisten ein schonendes und zugleich schnelles und vollständiges Ausmelken: Durch die besondere Schaffform wird ein optimaler Kontakt zwischen Zitze und Zitzengummi hergestellt. Ein geringes Haftvakuum im Kopf sorgt dafür, dass ein frühzeitiges Klettern der Melkbecher im VMS™ verhindert wird – für einen schnellen, vollständigen Milchentzug.

Untersuchungen der Universität Kiel haben gezeigt, dass sich die guten Melkeigenschaften des DeLaval Clover™-Zitzengummis eindeutig positiv auf die Eutergesundheit der Herde auswirken. Bereits nach acht Wochen zeigte sich in der Studie ein deutlicher Rückgang von Hyperkeratosen an den Zitzenenden – ein klarer Beweis für den positiven Einfluss dieser neuen Zitzengummi-Generation auf die Eutergesundheit.

Das neue Clover™-Zitzengummi für VMS™ hat eine Kopfföpfung von 20mm und ist damit auf vielen Betrieben einsetzbar.

[Bilder zum Download bei picasa>>>](#)



DeLaval besitzt eine führende Position in der Milchwirtschaft und bietet Lösungen an, um die professionelle Lebensmittelproduktion der Betriebe und deren Leistungsfähigkeit weiter zu verbessern. Wir unterstützen unsere Kunden bei der Reduzierung ihres ökologischen Fußabdrucks bei gleichzeitiger Verbesserung der Lebensmittelproduktion, der Betriebsrentabilität und des Wohlbefindens von Mensch und Tier. Wir bieten Produkte, Systeme und Dienstleistungen auf allen Stufen der Milchproduktion an. Täglich werden unsere Lösungen und Systeme weltweit von Millionen von Milchbauern genutzt.

DeLaval wurde vor mehr als 125 Jahren durch den Visionär Gustav de Laval gegründet, nachdem er sich die Milchzentrifuge patentieren ließ. DeLaval beschäftigt heute 4.500 Mitarbeiter und ist auf über 100 Märkten weltweit vertreten. DeLaval ist gemeinsam mit Tetra Pak und Sidel ein Teil der Tetra Laval Gruppe.

**Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:**

**Eva Bruns**

Marketing

**DeLaval GmbH**

Wilhelm-Bergner-Str. 5, 21509 Glinde

Germany

Tel +49-(0)40 303344-285 Mobile +49 -(0)- 176 1000 8921

eva.bruns@delaval.com

<http://www.delaval.de>

DeLaval besitzt eine führende Position in der Milchwirtschaft und bietet Lösungen an, um die professionelle Lebensmittelproduktion der Betriebe und deren Leistungsfähigkeit weiter zu verbessern. Wir unterstützen unsere Kunden bei der Reduzierung ihres ökologischen Fußabdrucks bei gleichzeitiger Verbesserung der Lebensmittelproduktion, der Betriebsrentabilität und des Wohlbefindens von Mensch und Tier. Wir bieten Produkte, Systeme und Dienstleistungen auf allen Stufen der Milchproduktion an. Täglich werden unsere Lösungen und Systeme weltweit von Millionen von Milchbauern genutzt.

DeLaval wurde vor mehr als 125 Jahren durch den Visionär Gustav de Laval gegründet, nachdem er sich die Milchzentrifuge patentieren ließ. DeLaval beschäftigt heute 4.500 Mitarbeiter und ist auf über 100 Märkten weltweit vertreten. DeLaval ist gemeinsam mit Tetra Pak und Sidel ein Teil der Tetra Laval Gruppe.