



Larva Esencial

Larva Esencial es un alimento seco y económico para larvas desarrollado para cumplir con los requerimientos nutricionales básicos de las larvas criadas en sistemas de cultivo. Esta dieta contiene niveles de inclusión elevados de ácidos grasos altamente insaturados para promover el crecimiento rápido. Larva Esencial contiene *Vpak* para aumentar la resistencia al *Vibrio* y otras enfermedades. Al igual que todas las dietas de Zeigler, Larva Esencial se fabrica de acuerdo con el sistema de calidad de la norma ISO 9001:2008.

Tamaño de las partículas

- <50 micrones
- <100 micrones
- <200 micrones
- <300 micrones

Características y beneficios

- Dieta completa y estable que mantiene una calidad excelente en el agua con cualquier densidad.
- Utiliza niveles altos de ácidos grasos altamente insaturados (HUFA) obtenidos de fuentes marinas.
- Contiene *Vpak* (Vitality Pak) para mejorar la resistencia a las enfermedades.
- Sus ingredientes se seleccionaron por su excelente atractibilidad y digestibilidad.

Análisis garantizado

Proteína cruda	Mínimo	50,0%
Grasa cruda	Mínimo	15,0%
Fibra cruda	Máximo	1,0%
Humedad	Máximo	9,0%
Ceniza	Máximo	9,0%

Ingredientes

Una formulación balanceada desde el punto de vista nutritivo y altamente digerible de proteínas marinas y animales, proteínas vegetales (incluidas algas), levadura, aceites de pescado y vegetales, almidones vegetales, premezclas de minerales y vitaminas, antioxidantes, pigmentos y aglutinantes biodegradables.

Empaque

Bolsas de aluminio: 1,5 kg (3,3 lb) 8 por caja,
1 kg (2,2 lb) 10 por caja

Aplicación y almacenamiento del producto

- Alimentar a los camarones durante los estadios larval y postlarval a un 50 -100% suplementar para las dietas normales.
- Rehidratar el producto antes de usar.
- La alimentación frecuente y distribución uniforme son muy importantes para asegurar la disponibilidad adecuada de la dieta.
- Mantiene el valor nutricional y la vida útil durante un máximo de veinticuatro (24) meses si se almacena y maneja en forma adecuada.
- El almacenamiento congelado extiende la vida útil más allá de los veinticuatro (24) meses.
- Almacenar en un lugar fresco (22 °C/72 °F), seco y bien ventilado alejado de la exposición al sol.
- Se debe rotar el stock de modo que se utilice primero el producto más viejo (principio de primero en entrar, primero en salir).