



VITAMINA C MONOFOSFATADA

Se trata de fosfato al 35% de la vitamina C (fosfato esterificado). Dicha sustancia puede proteger químicamente el componente efectivo de la vitamina C contra la destrucción a nivel molecular. Este producto es muy estable y tiene un alto índice de utilización biológica.

Características y beneficios:

- La Vitamina C puede ser aplicada como mezcla con raciones secas de alimentos y también como premezcla o ingrediente de la fórmula.
- Se puede usar directamente en el agua cuando se necesita desactivar el cloro residual (luego de la clorinación del líquido).
- Mantiene la buena calidad del agua en los tanques de crecimiento larvario.
- Se lo puede emplear para la granulación de alimentos.

Almacenamiento y presentación:

- Mantener en lugar fresco (24°C).
- No exponer a la luz ni a la humedad.
- Cajas de 25 kg..

Aplicación:

En el caso de los camarones (*L.Vannamei*), se recomienda una dosis de Vitamina C entre 500 y 1000 ppm (mg/kg de alimento). Como ingrediente de fórmula alimenticia (para procesos de peletización o extrusión) se sugiere utilizar un factor 6X y 4X respectivamente de compensación por procesamiento. Para mezclar con una dieta utilice un factor 2X de compensación.

Para desactivación de cloro residual utilice una relación de 2 a 1 con respecto a los ppm utilizados de hipoclorito de sodio; por ejemplo: use 20 ppm de Vitamina C si utilizó 10 ppm de hipoclorito de sodio (calculado 100% producto activo).