



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 477/150518
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA -1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

PRODUCTO

THALASSIOSIRA 18%

DESCRIPCIÓN

Microalgas concentradas del grupo de las diatomeas pertenecientes al género *Thalassiosira*. Alga marina de gran tamaño (20-30 µm) con altos porcentajes de lípidos y carbohidratos, vitamina B, pigmentos carotenoides y clorofila. Idónea para la alimentación de larvas y postlarvas de crustáceos; como dieta de mantenimiento para copépodos y Artemia; como alimento durante las fases de preengorde de semilla de moluscos (ostra, almeja, mejillón, pectínidos, etc.) con tamaños superiores a las 150 µm y para el acondicionamiento de reproductores. Producida y envasada en ausencia de contaminantes y/o patógenos, asegura una **nutrición completa**, garantizando el **crecimiento** y la **vitalidad** de los animales. Permite la **reducción de costes** al disminuir las necesidades de producción propia de microalgas. Posibilita la alimentación larvaria durante cualquier estación del año.

CARACTERÍSTICAS

Parámetros							
Proteína	Carbohidratos	Lípidos	DHA	EPA	Vitamina C	Clorofila A	Densidad celular
36%	45%	12%	[5,2%]	[0,5%]	0,20%	0,97%	4.000x10 ⁶ /mL

DESTINO Y MODO DE EMPLEO

Crustáceos: en la alimentación de mysis hasta el estadio de postlarvas, aplicar a una tasa diaria del 1,5% del peso vivo total de los animales estabulados.

Moluscos: Ración de mantenimiento (reproductores): alimentar a una tasa diaria del 0,75% del peso vivo total de los animales estabulados. Ración de crecimiento (preengorde): alimentar en combinación 1:1:1 con *Isochrysis* y *Tetraselmis* a una tasa diaria del 2% del peso vivo total de los animales estabulados.

PRECIO ORIENTATIVO

Precio variable según volumen de compra y condiciones de pago. Para más información consulte con nuestra Oficina Comercial en ventas@acuinuga.com.

DISPONIBILIDAD

Plazo de entrega: 15 días laborables desde la fecha de pedido.

OBSERVACIONES

Thalassiosira 18% puede almacenarse refrigerada (-2 °C a 4° C) durante 10-12 semanas, sin alteración de sus propiedades nutritivas. No congelar.