

VITAMINA C

(ACIDO ASCORBICO)

“Eficaz agente anti-infeccioso y antitoxico”

El ácido ascórbico no es sintetizable por el organismo, por lo que se recomienda su ingesta como un **suplemento** vitamínico en peces y camarones.

La Vitamina C puede obtenerse de fuentes vegetales y frutas cítricas, los animales no lo sintetizan y por consiguiente los derivados de alimentos animales no son fuentes de aporte de esta vitamina.

La administración continuada de la Vitamina C coadyuva el la inhibición del crecimiento de ciertas bacterias dañinas para el organismo, al ser combinada con inmunoestimulantes (Betaglucanos) o prebióticos; a su vez es un poderoso antioxidante, que neutraliza los radicales libres y evita que estos se desarrollen en el organismo.

DESCRIPCION GENERAL

Vitamina C – Acido Ascórbico, se ofrece en forma granular, es un sólido translucido o blanco. La producción comercial se realiza sobre procesos de fermentación que usan la dextrosa o melaza de caña como materia prima y con organismos que originan la fermentación, produciéndose inicialmente ácido cítrico líquido, que luego se purifica, concentra y cristaliza.

DIRECCION DE USO

Administrar diariamente a razón de 4 a 8 gramos por kilo de alimento balanceado.

ASPECTO

Polvo blanco granular, presenta un fuerte sabor ácido no desagradable.

OLOR

Característico.

ALMACENAMIENTO

Estable por un año en su envase original y bajo condiciones óptimas de almacenamiento.

La vitamina C se oxida rápidamente y por tanto requiere de cuidados al momento de exponerla al aire, calor y agua. Es termo hábil, mientras menos se exponga al calor menor será la pérdida del contenido vitamínico. Se recomienda mantenerla en envases oscuros.

pH: 2.1 – 2.6

COMPATIBILIDAD CON MANEJO ORGANICO

Completa, 100% biodegradable.

PRESENTACION

Fundas de 1 kg.
Tacho plástico de 2 kg.
Caja de 10 kg.

