

HS-OMEGA es un aditivo líquido fortificante para mejorar la salud del camarón en pre crías y piscinas de engorde, así como también un saborizante natural para el alimento balanceado.

Proporciona los elementos nutricionales necesarios para que el camarón tenga un crecimiento rápido, homogéneo y ayuda a confrontar el estrés de cambio de entorno del mismo.

INGREDIENTES

Aceite de pescado, Antioxidantes, Biotina, Riboflavina 5 Fosfato, Piridoxina Clorhidrato, Vitamina B12, Tiamina Clorhidrato, D-Pantenol y Premezcla de Minerales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LÍPIDOS	MÁX.	98,78 %
HUMEDAD	MÍN.	1,0 %
CENIZA	MÍN.	0,13 %

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

TOTAL AG-OMEGA 3	31,74 g/ 100g.
OMEGA 3 EICOSAPENTANOICO (EPA)	6,38 g/ 100g.
OMEGA 3 DECOSAHEXAENOICO (DHA)	24,54 g/ 100g
OMEGA 3 LINOLÉNICO	0,81 g/ 100g.
TOTAL AG-OMEGA 6	2,12 g/ 100g.
OMEGA 6 ARAQUIDÓNICO	2,12 g/ 100g.
TOTAL AG-OMEGA 9	13,70 g/ 100g.
OMEGA 9 OLEICO	13,70 g/ 100g.

PRESENTACIÓN

Poma de 20 kg., tanque de 200 kg., IBC de 1 tn.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

- Medir el producto según recomendación de uso.
- Aplicar el producto al alimento balanceado y mezclar.

VIGENCIA Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda utilizar el producto dentro de 4 meses desde la fecha de producción. Almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado alejado de la exposición al sol.

- RECOMENDACIÓN DE USO

- Pre-criaderos y raceways:

Uso exclusivo de HS-OMEGA: Aplicar de 8-10% de producto HS-TRANSITION por cada saco de alimento balanceado.

Uso de HS-OMEGA + HS-TRANSITION: Se recomienda utilizar HS-OMEGA conjuntamente con el producto HS-TRANSITION. Aplicar 5% de cada producto por cada saco de alimento balanceado.

 Piscina de engorde: Aplicar de acuerdo a la siguiente tabla:

	ETAPA	BALANCEADO	% HS-OMEGA	% HS-TRANSITION
Ī	DÍA 1-7	40 kg	3.5%	3.5%
	DÍA 8-14	45 kg	3.0%	3.0%
	DÍA 15-21	50 kg	2.0%	2.0%
	DÍA 22 EN ADELANTE	55 kg	1.0%	1.0%

BENEFICIOS ESPERADOS

- Alto valor nutricional por su contenido de ácidos grasos
 Omega 3, DHA, EPA, ARA, PUFA, ALA-.
- Aporta un mejor sabor al camarón, combatiendo el olor y sabor producido por la presencia de cianobacterias.
- Mejora en la digestibilidad.
- Mejora en la atractabilidad.
- Promotor de rendimiento de producción, sobrevivencia y crecimiento.
- Previene e incrementa la resistencia a enfermedades.
- Mejora la eficiencia en el consumo del alimento balanceado y de otros insumos.