



# VITA AJO

VITA

VITA

VITA

VITA

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIPCIÓN

El extracto de ajo o la molécula responsable del sabor y del olor característico e inconfundible del ajo, es la alicina. En un ajo intacto, la alicina se encuentra en concentraciones bajas, pero cuando el ajo se corta, se aplasa o se daña, la alicina se forma en cantidades abundantes.

Lo que ocurre es que el cortado o aplastado del ajo liberan una enzima, la alinasa, que transforma a la alina, un compuesto inoloro presente en el ajo, en alicina y que es el compuesto responsable del sabor y del olor del ajo fresco. De 3-5 mg de alicina, equivalente a un diente de ajo o a 0,5-1 g de polvo de ajo.





# VITA AJO

VITA

VITA

VITA

VITA

VITA

## PRESENTACIÓN

CANECA DE 20 KG

## COMPOSICIÓN

- Garlicin 25%.
- Carvacrol.
- Goma Xanthan.
- Carbonato de Calcio.

## DOSIS

### DOSIS TRATAMIENTO DE SABORES

Tratar sabores en Camarones:  
30 - 60 gr/Kg.

### DOSIS CONTROL BACTERIAS

En camarones : 5-10 gr/Kg

### DOSIS CONTROL PARASITOS (Gregarinas)

En camarones : 30-40 gr/Kg.

## USO RECOMENDADO

- Para tratamiento de sabores en camarones.
- Tiene propiedades bactericidas y bacteriostáticas.

## CONSERVACIÓN

- Mantenerlo en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar.
- Usar guantes y mascarilla para su manipulación.



# VITA SOLUTIONS

Corporación Vitasolutions S.A.S - Ecuador

[www.vitasolutions.com.ec](http://www.vitasolutions.com.ec)

## CONTACTOS

[info@vitasolutions.com.ec](mailto:info@vitasolutions.com.ec)

+351 968 129 314



Ecuador



Portugal