

## 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, o se tritura o se daña, la alicina se forma en cantidades abundantes. Lo que ocurre es que el cortado o aplastado del ajo liberan un 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.

Apariencia: Polvo Color Blanco, olor fuerte a Ajo.

## DOSIS

### DOSIS TRATAMIENTO DE SABORES

- Tratar sabores en Camarones: 30 – 50 gr/Kilo en.
- Tratar sabores en Peces: 50 - 60 gr/Kilo en.

### DOSIS CONTROL BACTERIAS PATOGENAS

- En camarones: 10 –20 gr/Kilo en.
- En Peces: 20 - 30 gr/Kilo en.

## USOS

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

## PRECAUSIONES Y MANEJO

Se recomienda dar 2 a 3 dosis de alimento durante el tratamiento.

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

## PRESENTACIÓN

Canecas de 20 Kg.

## VIDA ÚTIL

12 Meses.