

DESCRIPCIÓN Y BENEFICIOS

ETOXIQUINA es un antioxidante primario, que evita la formación de enlaces de oxígeno con los carbonos (peróxidos) en los aceites y grasas. De acción rápida muy eficaz para aquellos productos más proclives a sufrir oxidación rápida como los aceites y harinas de pescado, de otras especies animales, aceites y grasas vegetales, con niveles de ácidos grasos poliinsaturados y similares.

La **ETOXIQUINA** es inestable al calor y a la luz, por lo que los enlaces se pueden disociar y perder la protección antioxidante. El tiempo de preservación depende de las condiciones de almacenamiento, y la dosis aplicada. o y piel del animal, obteniendo resultados no deseados.

DOSIS

- Harinas de pescado con grasa inferior a 10 %: 500-600 ml/TM. según estado de la harina.
- Harinas de pescado de más de 10 % de grasa: 750-1.000 ml/TM. según estado de la harina.
- Aceites de pescado: 400 - 500 ml/TM.
- Harinas y aceites de animales terrestres: 750 ml/TM.
- Grasas y aceites vegetales: 300 ml/1000 L.
- Para otras aplicaciones: consulte con su distribuidor.

PRECAUCIÓN Y MANEJO

- Mantener en lugar fresco y seco, alejado de la luz solar.
- Evitar su almacenamiento a temperaturas superiores a los 30°C.
- Almacenar en una bodega cuya humedad relativa se encuentre inferior a 65%.
- Producto nocivo por inhalación, ingestión y en contacto con la piel (ver hoja de seguridad).

PRESENTACIÓN

Bidones 200Kg.

VIDA ÚTIL

12 Meses.