

# BIOFOR

## DESCRIPCIÓN

Biofor es un aditivo bioquímico para el ensilaje de residuos en la industria acuícola y pesquera. Está formulado para mejorar la capacidad de reutilización del ensilado y generar subproductos de alta calidad, tales como hidrolizados proteicos, harina o aceite de pescado con características mejoradas. El efecto anti-bactericida propio del compuesto azucarado ayuda a mantener las propiedades del ensilado sin permitir la degradación de los nutrientes. Se obtiene mayor palatabilidad, conservación de todos los minerales presentes en su fuente original (pescado fresco) y favorece la digestión del producto, además es un producto irritante que inhibe la formación de bacterias, hongos y virus, en particular, el virus ISA. Estabiliza la acidez libre del pescado que está en proceso de degradación y mantiene un pH estable durante meses.

## INGREDIENTES

- Conservador antimicrobiano ácido fórmico < 64%.
- Compuesto carbohidratado.
- Enzimas proteolíticas digestivas.
- Conservantes.

## INSTRUCCIONES DE USO

Para la conservación de ensilados de mortalidad de peces en centros de cultivos la dosis recomendada es de 30 litros por cada tonelada de mortalidad triturada para alcanzar un pH menor igual a 3,8 (3,0 % PV) o según necesidad.

## CONSERVACIÓN Y GARANTÍA

2 años desde a fecha de fabricación en condiciones de almacenamiento exigidas por el fabricante.

## CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

- Color: Marrón.
- Olor: Ácido/dulce.
- Densidad: 1,24.
- Corrosividad: <6,35 mm/año.
- pH: < 2
- No inflamable.
- Sin presencia de constituyentes orgánicos volátiles y semivolátiles
- Presentación: envases de 60 litros e IBC de 1000 litros de capacidad.

## MECANISMOS DE ACCIÓN

Gran protección contra la contaminación microbiana y la oxidación de las grasas. Además, ayuda a la conservación de la frescura de la materia prima original. Transforma el pescado por acción enzimática natural aportando efectos probióticos al ensilado. Permite la conservación de ácidos grasos naturales, tales como w - 3 y w - 6 presentes en el pescado, además de tener una mezcla balanceada de proteínas intactas, péptidos y AA libres.

## PRECAUCIONES

Manténgase en un lugar seco y fresco, lejos de la exposición directa al sol y a t° altas. Utilícese antes de 2 años a partir de la fecha de producción. Irrita los ojos, la piel y las vías respiratorias. Mantener fuera del alcance de los niños. No respirar los gases, humos y vapores. En caso de contacto con los ojos, lavarlos inmediatamente con agua y acudir a un médico enseguida con la etiqueta del producto. En caso de accidente o malestar, acudir al médico inmediatamente con la etiqueta del producto.

## CARACTERÍSTICAS DEL ENSILADO DE MORTALIDAD

### Análisis típico del ensilado con Biofor:

Proteína	15 - 17 %	Peróxido	≤ 50 meq 0,2/kg	Histamina	≤ 9 mg/kg
Grasa	18 - 22 %	NBVT	≤ 50 mg N/100 g	Anisidina	10 - 20 Abs/g
Humedad	60 - 65 %	p H	≤ 3,8 %	Cadaverina	≤ 79 ppm
Fibra cruda	0%	Acidez	≤ 5 %	Putrescina	≤ 120 ppm
Cenizas	< 1 %				
Sólidos Solubles	10 - 20 g/ 100 ml				