



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 478/160518  
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA -1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

## PRODUCTO

### HAEMATOCOCCUS 18%

## DESCRIPCIÓN

**Microalgas concentradas** unicelulares, flageladas, de agua dulce pertenecientes al género **Haematococcus**. Alga de tamaño medio (5-25 µm) con altos porcentajes de lípidos y carbohidratos, antioxidantes, pigmentos carotenoides y astaxantina. Idónea como complemento alimentario de larvas y postlarvas de crustáceos; como enriquecedor de rotíferos en el cultivo larvario de peces, como colorante e inmunoestimulante natural en dietas de peces ornamentales; como inductor natural de salmonización en dietas para trucha arcoiris. Producida y envasada en ausencia de contaminantes y/o patógenos, asegura una **nutrición completa**, garantizando el **crecimiento** y la **vitalidad** de los animales. Permite la **reducción de costes** al disminuir las necesidades de producción propia de microalgas. Posibilita la alimentación larvaria durante cualquier estación del año.

## CARACTERÍSTICAS

Parámetros							
Proteína	Carbohidratos	Lípidos	DHA	EPA	Vitamina B	Astaxantina	Densidad celular
30%	35%	18%	[0,3%]	[0,1%]	0,85%	>1,5%	9.000x10 <sup>6</sup> /mL

## DESTINO Y MODO DE EMPLEO

**Rotíferos:** añadir 1 mL de **Haematococcus 18%** para alimentar 250K rotíferos/día. **Enriquecimiento de DHA:** mezclar 12 partes de *Isochrysis* 18% con 1 parte de **Haematococcus 18%**. Cada mL alimentará alrededor de 80K a 120K rotíferos tipo L/día. Para rotíferos tipo S y SS se requerirá una menor cantidad de algas. **Como colorante alimentario:** Suplementar en la ración al 0,1% del peso vivo/día en peces ornamentales.

## PRECIO ORIENTATIVO

Precio variable según volumen de compra y condiciones de pago. Para más información consulte con nuestra Oficina Comercial en [ventas@acuinuga.com](mailto:ventas@acuinuga.com).

## DISPONIBILIDAD

Plazo de entrega: 15 días laborables desde la fecha de pedido.

## OBSERVACIONES

*Haematococcus* 18% puede almacenarse refrigerada (-2 °C a 4° C) durante 10-12 semanas, sin alteración de sus propiedades nutritivas. No congelar.