

MELAZA

ORGÁNICA

GENERALIDADES

También conocido como miel de caña, es un subproducto que se obtiene del proceso de la fabricación del azúcar. Tiene un alto contenido principalmente de los carbohidratos: sacarosa y azúcares reductores. Además, está compuesta en menor proporción por minerales (calcio, magnesio, fósforo, potasio), y ciertos aminoácidos y vitaminas.

BENEFICIOS

Por su alto contenido de azúcares sirve para el crecimiento de bacterias sacarosa positivas. Por lo tanto sirve para: biorremediar suelos, biorremediar agua, controlar amonio y nitritos. Los fondos de las piscinas de camaroneras se transforman en un habitat más limpio para el cultivo.



PRESENTACIÓN

Saco 30 Kg

COMPOSICIÓN Y CONCENTRACIÓN

Brix 85 °Brix	Recuento de Aerobios Totales UFC / g 21×10^1
Cenizas sulfatadas 12.10%	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g < 10
Azúcares totales como reductores 49.20%	Investigación de Salmonellas No Detectable / 25 g
PH 5.36	Propiedades Organolepticas: Líquido viscoso, de color café oscuro. Olor y sabor característico del producto.

RECOMENDACIONES

Almacenar el producto en su envase original, cerrado y etiquetado, bajo techo en lugar fresco, seco, y ventilado, protegido del sol y la lluvia.

Evitar el contacto directo en ojos y piel, producto no apto para ser ingerido.