



FORMIC 25

Salmonelícida Líquido

Aditivo bactericida destinado al control de Salmonellas y demás enterobacterias patógenas. Diseñado especialmente para proteger Subproductos de Origen Vegetal y Animal y Alimentos Balanceados



Usos

Un tratamiento continuo con **Formic 25** en las materias primas controla la contaminación por Salmonella y otras enterobacterias favoreciendo además la sanitización de instalaciones, previniendo posteriores recontaminaciones. Destinado principalmente para aplicación en celdas de acopio, molinos, bodegas y silos de almacenaje.



Ventajas

Influye directamente en la fisiología entérica favoreciendo la absorción de nutrientes, optimizando los parámetros productivos (conversión, ganancia de peso, índice de postura, etc.)



Composición

Su formulación asegura los resultados más efectivos:

- ✓ Ácido fórmico libre, el ácido orgánico más potente contra bacterias.
- ✓ Combinación de Formiato y Propionato de amonio, que logran un control prolongado en el tiempo.
- ✓ No corrosivo para las instalaciones.
- ✓ Completamente seguro para el hombre y el medio ambiente.



Propiedades Fisicoquímicas

Ácido Fórmico

mín. 25 %

Formiato de Amonio

mín. 28 %

Propionato de Amonio

mín. 7 %

Excipiente

c.s.p. 100 %

Descripción

Líquido incoloro a amarillento

Olor

Ligeramente ácido

Densidad

1,10 – 1,20 kg/dm³

pH

3,5 – 4,0

Solubilidad en agua

Sin límite



Dosificación

Subproductos de Origen Vegetal

2,0 a 3,0

Subproductos de Origen Animal

2,0 a 5,0

Alimentos Balanceados

2,0 a 4,0

Estas dosis son orientativas y dependen del grado de contaminación microbiológica de las materias primas. Consultar en todos los casos con el profesional actuante.

Producto registrado en SENASA

Presentación: Tambores de 200 kgs.
IBC de 1000 kgs.



Int. Juan Lumbreras 1800,

SIP Gral. Rodríguez (1748), Buenos Aires.

Tel. 0237 – 4654614/63/64/65

www.dansa.com.ar dansa@dansa.com.ar