

SOLÖAMINO

Descripcion del producto:

SOLÖAMINO es un hidrolizado de pescado, en su explicacion mas simple, es pescado fresco molido y transformado en liquido mediante procesos naturales.

Nuestro particular proceso productivo utiliza todo el pescado, al producto final no se le retira ningun componente, se filtra a 200 mesh para no tapar sistemas de irrigacion o foliares, todos los restos solidos son retirados y añadidos a los nuevos lotes hasta su total aprovechamiento, siendo un sistema productivo circular.

Al ser una hidrolisis fria no se pierde ninguna propiedad del pescado, resultando en un producto con mas de 60 tipos de minerales, aceite natural, colageno, alto porcentaje de aminoacidos libres de todas las clases, materia organica, Billones de bacterias, hongos, vitaminas, hormonas, enzimas, Etc..., siendo altamente biologico y una gran ayuda para lograr plantas y suelos saludables, organicos y super productivos.

Ayuda a recuperar la masa bacteriana del suelo, ayuda en la proliferacion de hongos micorrizicos, aporta materia organica de primera calidad, ayuda en el combate y prevencion de nematodos, fusarium y organismos que afectan el sano desenvolvimiento de las plantas.

SOLÖAMINO puede aplicarse a las raices, al suelo, aplicacion foliar, por fertirrigacion, como acelerador de compost, para hacer te de compost, etc..., dependiendo de las necesidades del suelo y del cultivo se aplica de 5 a 50 litros por hectarea/año.

Al tener un PH de 3,5 regula la mezcla y multiplica efectos con otras substancias.

Nombre del Producto: SOLÖAMINO

Ingredientes: Pescado fresco 98%, Acido fosforico de grado comestible. 2%.

Formula: Hidrolizado de pescado.

Uso de la substancia: Aminoacidos para plantas.

Nombre del Importador/Distribuidor:

Marcos Orecchia

NIE: Y4299502B

Carrer Illa de Malta 11, 1 A 07007, Palma de Mallorca,
Illes Balears.

Informacion de contacto:

TEL: + 34 685 17 56 26

info@soloamino.com

www.soloamino.com

Identificacion de peligros/riesgos:

Clasificacion SGA: No Aplica.

Clasificacion de peligros: No peligroso.

Grado de inflamabilidad: Liquido no inflamable.

Efectos sobre la salud: Ninguno

Caracteristicas del producto:

Presentacion: Liquido.

Color: Marron intenso.

Olor: Olor a pescado ahumado.

Durabilidad: Conserva sus caracteristicas por un minimo 3

años desde su producción si se guarda cerrado, en local seco y fresco, al amparo de la luz solar y sin diluir con agua. Una vez mezclado con agua utilizar dentro de las 24 horas de diluido.

Calidad: Los Hidrolizados de pescado de calidad se separan durante su almacenaje, por lo que debe ser bien mezclado para re establecer su homogeneidad.

Solubilidad en agua: 100%.

Densidad: 1,05Kg/L.

Estabilidad: Estable.

Condiciones a evitar: No guarde producto una vez diluido.

Efectos a la exposición: No es peligroso.

Efectos a la exposición Crónica: No Establecido.

Irritabilidad hacia el producto: No es peligroso, tome precauciones si tiene piel sensible/atópica.

Toxicidad del agua: Las sustancias degradantes del producto no son peligrosas en situaciones de uso normal.

Persistencia y degradabilidad: No Establecido.

Potencial Bio acumulativo: No Establecido.

Información sobre transporte: No es carga peligrosa.