

Link do produktu: <https://www.skleppszczelarski.com.pl/proti-vet-bialko-dla-pszczol-500-g-p-778.html>



Proti-Vet białko dla pszczół 500 g

Cena brutto	62,00 zł
Cena netto	57,41 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

PROTI-VET – naturalne białko dla pszczół

Zastosowanie:

Czyste izolaty białkowe zawarte w PROTI-VET, to wysokiej jakości przyswajalne białko, które idealnie uzupełnia jego brak w diecie pokarmowej pszczół oraz nie zawiera białka sojowego. Do użycia w syropie cukrowym, w cieście miodowo-cukrowym lub w czystej postaci.

Podawanie:

- wiosną – w celu szybkiego doprowadzenia rodziny do doskonałej kondycji (w zależności od możliwości technicznych podać w syropie lub w cieście, lub delikatnie zasypać odsklepione ramki z pokarmem),
- w trakcie sezonu – przy braku pyłku dla stymulacji czerwienia, wydłużenia życia robotnic oraz wzmocnienia układu odpornościowego (profilaktyka żywieniowa w celu wzmocnienia rodziny przed infekcjami bakteryjnymi, wirusowymi, grzybiczymi),
- jesienią – przygotowując rodziny do zimowli podawać w kilku porcjach, aby pszczoły zgromadziły zapasy przeznaczone do spożycia wczesną wiosną, co zapewni oczekiwany rozwój na początku nowego sezonu.

Skład:

dekstroza farmaceutyczna, wyselekcjonowane białko jaj.

Instrukcja stosowania:

Podstawowy sposób przygotowania syropu lub ciasta z PROTI-VET:

- na 1 litr syropu cukrowego o stężeniu 1:1 lub 3:2 należy wsypać 10 g PROTI-VET (1 łyżka stołowa),
- temperatura syropu od 30°C do 40°C,
- odmierzoną ilość PROTI-VET wcześniej rozprzodzić w czystej, ciepłej wodzie, po czym taki roztwór wlać do ciepłego syropu zachowując powyższą proporcję,
- w przypadku poważnych niedoborów białka w rodzinie pszczelej można ilość PROTI-VET zwiększyć do 20 g / 1 litr syropu (2 łyżki stołowe); wyższe ilości niż zalecone należy skonsultować ze specjalistą chorób owadów użytkowych,
- przygotowując ciasto miodowo-cukrowe należy wymieszać 10-20 g / 1 kg ciasta (1-2 łyżki stołowe).

Karencja:

nie dotyczy.

Warunki przechowywania:

Przechowywać w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu z dala od dzieci.

Objętość netto:

500 g – wydajność do 50 litrów syropu lub max. do 50 kg ciasta,
4 kg – wydajność do 400 litrów syropu lub max. do 400 kg ciasta.