

## SALE

### scheda tecnica

**NOME:**  
Sale.

**DESCRIZIONE:**  
Si tratta di un sale marino sintetico ad uso professionale, impiegato specificatamente per produrre acqua marina di ottima qualità con cui riempire le vasche in cui saranno stabulati i crostacei vivi.

**QUANTITÀ E PACKAGING:**  
Il sale è confezionato, nella quantità di 20 kg, all'interno di sacchi plastici chiusi contenuti in cartoni rettangolari, anch'essi chiusi.

**MODALITÀ D'IMPIEGO:**  
Sciogliere il sale in acqua di rete nelle proporzioni consigliate (1 kg di sale ogni 30 litri di acqua). Curare di non introdurre nuovo sale per alzare la salinità quando sono presenti animali nell'impianto, ma inserire direttamente l'acqua salata già pronta, poco alla volta. In caso di impianti vuoti, è invece possibile inserire direttamente il sale nella quantità prevista, movimentando bene l'acqua per favorirne la dissoluzione.

Per compensare l'effetto dell'evaporazione, non effettuare rabbocchi con acqua salata ma esclusivamente con acqua dolce, poiché i sali non evaporano.

**IMPORTANTE:** per produrre l'acqua marina sintetica seguire sempre le istruzioni riportate dal produttore, poiché un errato dosaggio (sia in eccesso sia in difetto) provocherebbe mortalità del prodotto.

- *L'eccesso di sale provoca disidratazione dei crostacei con conseguente mortalità;*

- *Il difetto di sale provoca eccessivo assorbimento di acqua da parte dei crostacei (ad esempio rigonfiamento dell'addome nei king crab e anello bianco di "polpa" estroflessa dal guscio all'attaccatura della coda negli astici).*

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**  
Mantenere all'interno della confezione integra, in luogo asciutto. Chiudere il sacchetto dopo l'impiego, al fine di evitare aumento peso dovuto all'assorbimento di umidità.

**AGGIORNAMENTO**  
REV. n°1 del 08 / 01 / 2024

**"Specialisti  
del VIVO"**

