PRIMAPE

Scheda tecnica — Nutrizione per api

primape.it

Zucchero a velo senza amido

Saccarosio finissimo per candito casalingo e monitoraggio varroa

Cos'è

Saccarosio extra bianco macinato finissimo (cristalli inferiori a 100 micron), senza amido antiagglomerante: l'amido non è digeribile dalle api. Adatto a preparare il candito in casa, a nutrire i nuclei e a eseguire il monitoraggio della varroa con il metodo dello zucchero a velo.

Composizione

Parametro	Valore
Prodotto	Saccarosio extra bianco
Granulometria	cristalli inferiori a 100 micron
Amido antiagglomerante	assente
Origine	Zucchero di barbabietola, prodotto in Europa

Quando usarlo

- Tutto l'anno per il candito casalingo.
- Da aprile ad agosto per i nuclei di fecondazione (tipo Apidea).
- Da aprile a settembre per il monitoraggio della varroa.

Dosi indicative e somministrazione

- Candito casalingo: indicativamente 3-4 parti di zucchero a velo e 1 parte di miele o sciroppo; impastare fino a ottenere una pasta compatta.
- Nuclei di fecondazione e paste proteiche: impastare con miele, polline o lievito.
- Monitoraggio varroa: 1-2 cucchiai su circa 300 api in un barattolo con rete, scuotere e contare gli acari caduti; soglia d'allarme indicativa circa 2%. È un metodo di monitoraggio, non un trattamento.

Formati disponibili

Formato	Peso netto	Kg per pallet
Sacco da 10 kg	10 kg	900 kg

Conservazione

- In luogo asciutto, sacco chiuso, al riparo da luce e calore.

Avvertenze

- Le dosi sono indicative: adattarle alla situazione dell'alveare.
- Il candito casalingo va preparato impastando, senza scaldare né far bollire.
- Tenere lontano da formiche e vespe.
- Aprire il sacco solo al momento dell'uso e richiuderlo bene.