PRIMAPE

Scheda tecnica — Nutrizione per api

primape.it

Zucchero bianco biologico

Zucchero di barbabietola biologica per sciroppo e candito

Cos'è

Zucchero bianco di barbabietola biologica UE, grado EU 2, non OGM, senza allergeni, di sapore neutro e ad alta solubilità. Serve per preparare in proprio sciroppo e candito ed è la base della nutrizione in apicoltura biologica, dove è richiesto zucchero bio.

Composizione

Parametro	Valore
Polarizzazione	min 99,7 °Z
Zuccheri invertiti	max 0,04%
Umidità	max 0,06%
Granulometria	0,2-1,25 mm
Grado	EU 2, biologico, non OGM
Origine	Zucchero di barbabietola biologica, prodotto in Europa

Quando usarlo

- Marzo-aprile: sciroppo 1:1 per lo stimolo primaverile.
- Agosto-settembre: sciroppo 2:1 per le scorte invernali.

Dosi indicative e somministrazione

- Sciroppo 1:1 in peso (stimolo) e 2:1 in peso (scorte): dosi indicative.
- Sciogliere lo zucchero in acqua calda tolta dal fuoco e far raffreddare prima di darlo alle api.
- 25 kg di zucchero danno circa 37 kg di sciroppo 2:1 (scorte per circa 3 famiglie).
- Utilizzabile anche per il candito fatto in casa.

Formati disponibili

Formato	Peso netto	Kg per pallet
Sacco da 25 kg	25 kg	900 kg

Conservazione

- Circa 20 °C, umidità relativa sotto il 65%, al riparo da luce e calore.
- Durata praticamente illimitata.

Avvertenze

- Non far bollire lo sciroppo fatto in casa: si forma HMF, dannoso per le api.
- Non somministrare sciroppo sotto i 10-12 °C.
- Tenere lontano da formiche e vespe.
- Aprire il sacco solo al momento dell'uso.