SOPA DE NOPAL
"Proteína Buena, Bonita y Barata para tu ganado"
Solución biológica ultra concentrada de Levadura aislada optimizada para elaborar sopa de nopal sin biodigestor.

Composición porcentual en peso	
Ingrediente Activo	
No menos de 1 x 10 ^10 UFC / ml de levadura Saccharomyces Cerevisiae	10%
Ingrediente Inerte	
Medio de cultivo	90%
TOTAL	**100%**

Sopa de Nopal es una solución biológica a base de Levadura Saccharomyces Cerevisiae, requerida en el proceso denominado Fermentación en Estado Sólido con la finalidad de incrementar la proteína en el nopal para usarlo como una alternativa real de forraje para engorda de ganado. Este producto de Tecnopal se diferencia de la Levadura de Panificación comercial en la cantidad de levaduras, mientras que 1 gr de levadura de panificación contiene cuando mucho 10 millones de levaduras, 1 ml de nuestra levadura SOPA DE NOPAL, contiene 100 millones de levaduras. Por lo que nuestra formula se encuentra potenciada 10 veces más. Lo anterior es parte primordial de nuestra fórmula ganadora en conjunto con nuestro sistema integral conformado de: PICADORA TECNOPAL + SOPA DE NOPAL + NOPAL ATLIXCO. Para obtener niveles de proteína homogéneos que van del 25% al 30% sin necesidad de biodigestor y cuyo producto terminado se puede almacenar hasta por 30 días en condiciones óptimas.

MODO DE USO Y PREPARACIÓN
El uso de este producto está restringido para miembros de la membresía agropecuaria TECNOPAL.
En caso de requerir más información lo invitamos a visitar https://www.tecnopal.mx
Si por alguna circunstancia este producto llega a sus manos sin ser miembro de la membresía agropecuaria TECNOPAL, su uso es responsabilidad propia.

MANEJO DEL PRODUCTO
Una vez que reciba el producto, debe mantenerlo en refrigeración para conservar su máximo potencial. El consumo del producto será paulatino, y deberá conservarse en su envase original y bien cerrado. No debe exponerse al sol ni a las altas temperaturas. No debe ser utilizado posteriormente a su fecha de caducidad. ***(El periodo de caducidad es de 6 meses a partir de su fabricación, véase en el envase).***

NO INFLAMABLE – NO CORROSIVO – NO EXPLOSIVO